MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

ADVANCE

MODELOS: **AG-061** **AE -061**
AG-101 **AE-101**
AG-102 **AE-102**
AG-201 **AE-201**
AG-202 **AE-202**

12045298

ESTIMADO CLIENTE

Agradecemos la confianza que ha depositado en nuestra marca al adquirir un aparato de uso profesional. Estamos plenamente convencidos de que a medida que pase el tiempo, quedará totalmente satisfecho de su compra.

Tómese unos minutos de su tiempo, acérquese con este manual al aparato y “manos a la obra”: las informaciones gráficas de fácil compresión sustituyen a las hojas llenas de texto.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual compilado por los jefes de cocina de FAGOR, únicamente así podrá beneficiarse al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda este aparato.

Conserve este manual cerca del aparato y en lugar siempre accesible.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nuevo horno.

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

B\ Santxolopetegi, 22 Aptdo. 17

20560 Oñati (Gipuzkoa/Spain)

INDICE

INDICE **3**

ON / OFF 4
PANTALLA 5
TEXTO DE INFORMACIÓN GENERAL 5
SELECCIÓN TEMPERATURA Y TIEMPO / PINCHO / DELTA 6
SELECCIÓN DELTA *7*
SELECCIÓN TIEMPO *7*
FUNCIÓN PINCHO SONDA NÚCLEO *8*
SELECCIÓN POTENCIA / VELOCIDAD 9
FUNCIONES AUXILIARES 9
COOL DOWN *9*
PULSADOR HUMIDIFICADOR *10*
INDICADOR DESINCRUSTACIÓN *10*
INDICADOR BLOQUEO QUEMADOR (hornos GAS) *11*
SELECTOR DE CONFIGURACIÓN 12
PROGRAMACIÓN RETARDADA 12
START / STOP 12

FUNCIONAMIENTO HORNO ADVANCE **13**

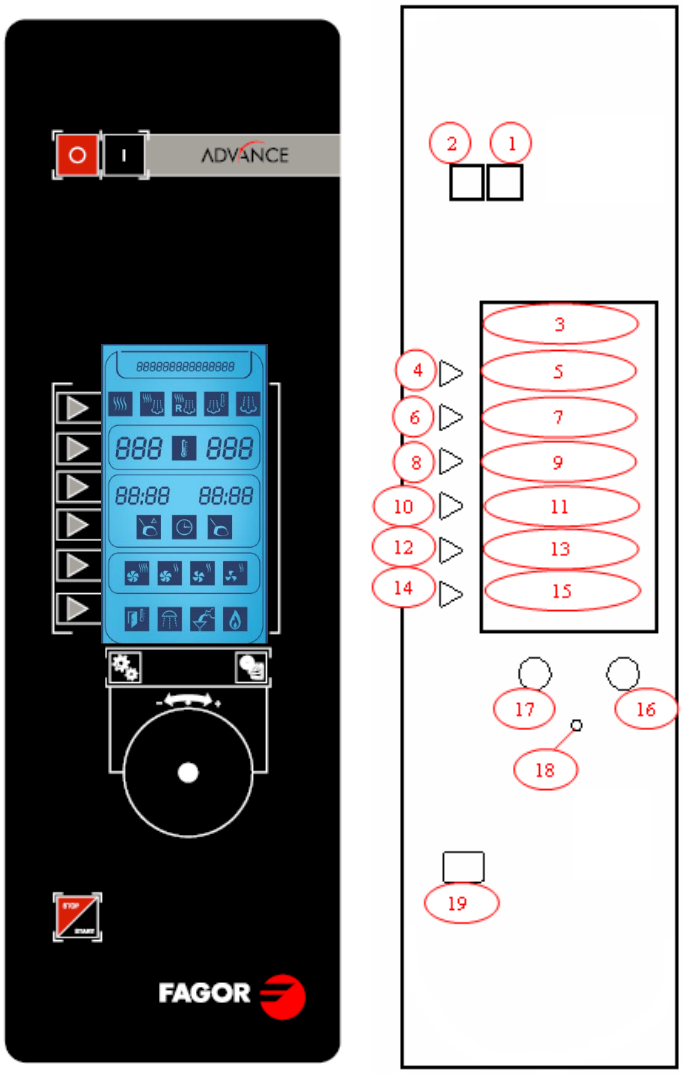
MANTENIMIENTO **13**

LIMPIEZA MANUAL 13
IRREGULARIDADES 14

TIPOS DE FALLO **15**

RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL **19**

ELEMENTOS DE MANDO



1. Encendido del horno.
2. Apagado del horno.
3. Texto información general.
4. Selector modo cocción.
5. Indicador modo cocción.
6. Selector consigna Tª.
7. Indicador temperatura cámara /Consigna Tª cámara.
8. Selector consigna tiempo o Tª núcleo.
9. Indicador de tiempo restante o Tª núcleo / consigna tiempo o Tª núcleo.
10. Selector función (tiempo / pincho / delta)
11. Indicador función (tiempo / pincho / delta)
12. Selector Potencia / Velocidad.
13. Indicador Potencia / Velocidad.
14. Selector opciones especiales.
15. Indicador opciones especiales.
16. Selector programación retardada.
17. Selector de configuración.
18. Selector general.
19. Pulsador Start / Stop

Fig. 1

ON / OFF

El encendido/apagado del horno se realiza mediante el interruptor general ON/OFF. Cada vez que se encienda el horno se muestran los valores usados en la última ejecución, haciendo uso de los valores por defecto si es la primera vez que se enciende el horno.

PANTALLA

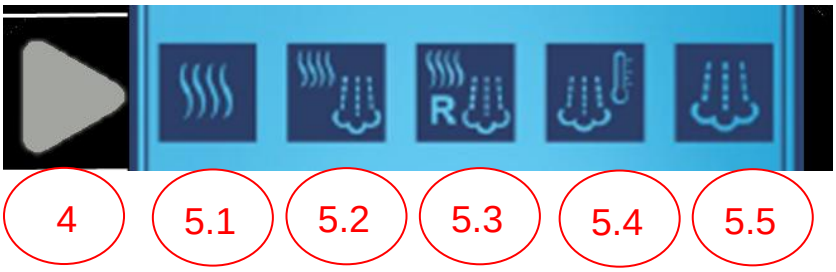
TEXTO DE INFORMACIÓN GENERAL

Texto habilitado para mostrar información de diversa índole:

- Apartados de configuración
- Programación retardada
- Avisos (Puerta abierta, cargar alimentos,…)
- Errores
- Estado del horno (Cocinando o Parado). Se mostrará esta información siempre y cuando no haya que mostrar ninguno de los puntos anteriores.

SELECCIÓN DE MODOS DE COCCIÓN VISUAL

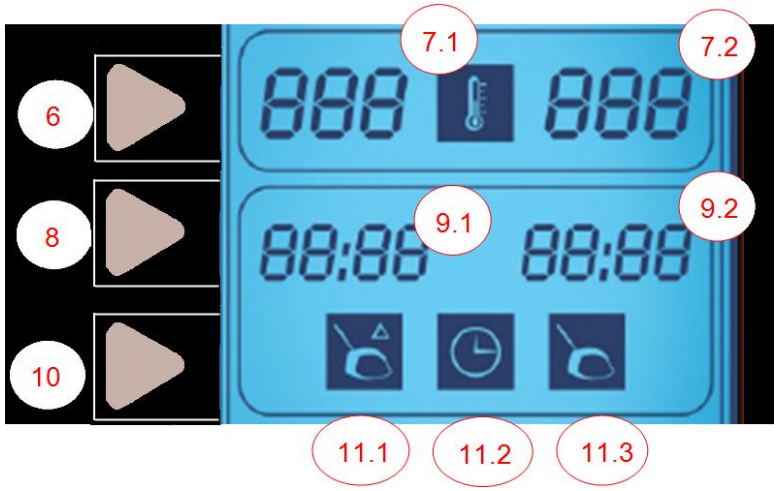
Al pulsar el selector modo cocinado (botón 4) queda activada la opción de selector de modo. En esta situación y girando el selector general 18 se selecciona el modo de cocinado deseado. Para que la opción seleccionada permanezca seleccionada pulsar botón de opción general o selector de modo cocinado.



- 4 SELECTOR DE MODOS DE COCCIÓN
- 5.1 CONVECCIÓN: El calentamiento se realiza solamente con aire caliente (calor seco).
- 5.2 MIXTO: El calentamiento se hace por aire caliente y vapor a la vez, pero con mayor potencia en aire caliente.
- 5.3 REGENERACIÓN: El calentamiento se hace por aire caliente y vapor a la vez, pero con mayor potencia en vapor.
- 5.4 VAPOR REGULABLE: El calentamiento es por vapor y se puede seleccionar la temperatura deseada desde 35 hasta 125ºC.
- 5.5 VAPOR: El calentamiento se genera mediante el vapor de agua a 99ºC y a presión atmosférica, producidos en un generador de vapor.

La chimenea se abre automáticamente en el modo convección y en todos los demás modos permanece cerrada.

SELECCIÓN TEMPERATURA Y TIEMPO / PINCHO / DELTA



SELECCIÓN DELTA

Diferencia entre la temperatura del núcleo y la temperatura del horno.

Para seleccionarlo, pulsar el selector de función 10. Todas las opciones se iluminan manteniéndose intermitente la opción seleccionada. Girando el selector general 18 cambiar la selección y elegir la opción delta (11.1). Una vez seleccionada la opción se valida tanto pulsando el selector de función como con el selector general.

Con la función delta, la temperatura del horno está siempre 50ºC por encima de la temperatura que registra la sonda núcleo.

Una vez seleccionada la función delta, introducir el pincho en el alimento y cerrar el horno.

En el indicador 9.2 se indica la Tº del núcleo que se quiere cocinar el alimento. Para modificarla pulsar selector consigna tiempo/Tº núcleo (8) y modificar el valor con el selector general. Para validar el nuevo valor de temperatura para la función delta pulsar el selector de consigna tiempo / Tª núcleo (8) o el selector general (18).

En el indicador 9.1 se indica la Tª real del centro del alimento.

El indicador 7.2 indica 50º más que la Tª núcleo real (9.1) y el indicador 7.1 la Tª real del horno.

Posteriormente seleccionar el modo de cocción como se ha indicado en el apartado anterior.

Una vez seleccionados los parámetros, pulsar el botón start/stop (19) y el horno comienza a funcionar.

El rango de temperaturas en el que se puede trabajar en el modo delta son los siguientes.

- Convección 0ºC-99ºC
- Mixto 0ºC-99ºC
- Regeneración 0ºC-99ºC
- Vapor caliente 0ºC-99ºC
- Vapor 0ºC-49ºC

SELECCIÓN TIEMPO

Para seleccionar la función tiempo, pulsar el selector de función 10. Todas las opciones se iluminan manteniéndose intermitente la opción seleccionada. Girando el selector general 18 cambiar la selección y elegir la opción tiempo (11.2). Una vez seleccionada la opción se valida tanto pulsando el selector de función como el selector general.

El tiempo de cocinado se selecciona pulsando el selector de tiempo (8) y girando el selector general hasta obtener el tiempo deseado. El valor se confirma tanto pulsando otra vez el selector de tiempo (8) como pulsando el selector general 18.

Cuando el tiempo llega a 0, el número se pone intermitente, comienza a sonar la bocina y parpadea la luz al ritmo de la bocina hasta que la puerta sea abierta o pasen 30 segundos. Si la puerta sigue sin abrirse, el aviso acústico/visual se realiza durante 30 segundos cada 3 minutos.

La temperatura del horno se selecciona pulsando el selector de consigna temperatura (6) y girando el selector general hasta obtener la temperatura deseada. El valor se

confirma tanto pulsando otra vez el selector de tiempo (6) como pulsando el selector general (18)

La temperatura real del horno se muestra en el indicador 7.1.

El contador de tiempo (cuenta atrás) se muestra en el indicador 9.1.

Tras seleccionar el modo de cocción y cerrar la puerta, pulsar el botón start/stop (19) y el horno comenzará a funcionar con los parámetros indicados.

A continuación se muestra el rango de temperatura como el valor por defecto para cada modo de funcionamiento:

- Convección: Rango [20..300]. 160 por defecto.
- Mixto: Rango [20..250]. 140 por defecto.
- Regeneración: Rango [20..180]. 120 por defecto.
- Vapor regulable: Rango [35..125]. 80 por defecto.
- Vapor: Rango [99]. 99 por defecto.

FUNCIÓN PINCHO SONDA NÚCLEO

Para seleccionarlo, pulsar el selector de función 10. Todas las opciones se iluminan manteniéndose intermitente la opción seleccionada. Girando el selector general 18 cambiar la selección y elegir la opción pincho sonda núcleo (11.3). Una vez seleccionada la opción se valida tanto pulsando el selector de función como pulsando el selector general.

Una vez seleccionada la función pincho sonda núcleo, introducir el pincho en el alimento y cerrar el horno.

En el indicador 9.2 se indica la Tº del núcleo que se quiere cocinar el alimento. Para modificarla pulsar selector consigna tiempo/Tº núcleo (8) y modificar el valor con el selector general. Para validar el nuevo valor de temperatura para la función sonda núcleo pulsar el selector de consigna tiempo / Tª núcleo (8) o el selector general (18).

En el indicador 9.1 se indica la Tª real del centro del alimento.

Para seleccionar la temperatura del horno pulsar el selector de consigna Tª (6) y seleccionar la temperatura deseada girando el selector general 18. Validar la temperatura tanto pulsando el selector de función como pulsando el selector general.

En el indicador 7.1 se indica la Tª real del horno

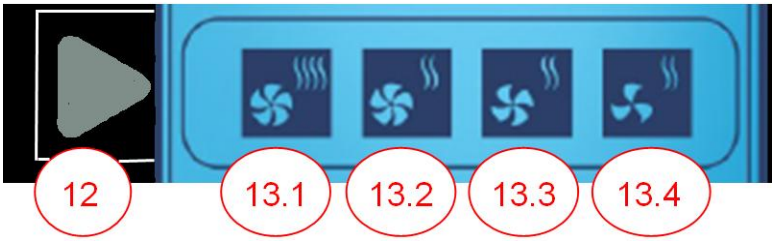
Posteriormente seleccionar el modo de cocción como se ha indicado en el apartado anterior.

Una vez seleccionados los parámetros, pulsar el botón start/stop (19) y el horno comienza a funcionar.

El rango de temperaturas en el que se puede trabajar en el modo pincho sonda nucleo son los siguientes.

- Convección: Rango [20..300].
- Mixto: Rango [20..250].
- Regeneración: Rango [20..180].
- Vapor regulable: Rango [35..125].
- Vapor: Rango [99].

SELECCIÓN POTENCIA / VELOCIDAD



12. Selector de potencia / velocidad
13.1. Indicador de potencia máxima / velocidad máxima
13.2. Indicador de potencia media / velocidad máxima
13.3. Indicador de potencia media / velocidad media
13.4. Indicador de potencia media / velocidad mínima.

FUNCIONES AUXILIARES

14. Selector opciones especiales
15.1. Indicador Cool down
15.2. Indicador humidificador
15.3. Indicador desincrustación
15.4. Indicador bloqueo quemador (modelos GAS)

COOL DOWN

Para enfriar la cámara de cocción proceda de la siguiente manera:

Estando la puerta cerrada y siendo la temperatura del horno superior a 45ºC, pulsar el selector de funciones especiales 14 (COOL DOWN). Todas las opciones especiales se iluminan y con el selector general (18) seleccionar la opción COOL DOWN (15.1). Validar la opción tanto pulsando el selector de opciones especiales (14) como pulsando el selector general (18).

Seguidamente abrir la puerta.

La turbina se pone en marcha. Cuando la temperatura de la cámara llega a 45ºC, se para automáticamente.

El ciclo de enfriamiento se detiene pulsando de nuevo la tecla 19 ó cerrando la puerta, y el indicador cool down se apaga.

Advertencia: **No** enfriar el horno aplicando directamente agua fría en la cuba.

MEDIDAS DE SEGURIDAD: Durante este ciclo deben de estar bien anclados en su posición tanto el cubreventilador como las guías de bandeja.

La cámara de cocción **no** debe enfriarse con agua fría.

PULSADOR HUMIDIFICADOR

Para activar el humidificador, pulsar el selector de opciones especiales (14). Todas las opciones especiales se iluminan y con el selector general (18) seleccionar la opción PULSADOR HUMIDIFICADOR (15.2). Validar la opción tanto pulsando el selector de opciones especiales (14) como pulsando el selector general (18).

La entrada de humedad funciona solamente si la puerta está cerrada y el horno está en modo start (si esta en modo Stop hace caso omiso de la señal).

Con esta función se consigue muy buena elevación de los productos de panadería por la introducción rápida de humedad.

Suave brillo de los productos horneados.

Se aconseja utilizar en períodos cortos de tiempo.

INDICADOR DESINCRUSTACIÓN

Cuando el horno detecta automáticamente un exceso de cal en los conductos, informa por medio de la pantalla (texto informativo general 3) de la necesidad de desincrustar.

El la pantalla aparece el aviso DESINCRUSTACIÓN parpadeando, siendo este parpadeo cada vez más rápido en función de la necesidad de la desincrustación, llegando a ser un mensaje continuo cuando la desincrustación es obligatoria (llegados a este caso el horno solo trabaja en convección).

La desincrustación es una función a realizar por el SAT, con lo que en caso de necesidad de desincrustación, le rogamos contacte con el técnico de mantenimiento.

Para desincrustar, acceder a la función pulsando el selector de funciones especiales y seleccionando la opción desincrustación (15.3). La validación de la opción se realiza pulsando el selector de funciones especiales (14) o pulsando el selector general 18.

En la pantalla aparece el mensaje “SELEC TIEMPO” y hay que seleccionar el valor de tiempo que se quiera desincrustar el generador de vapor, entre 30 y 480 (por defecto 120 minutos). Validar el valor de tiempo mediante el selector general. Esperar 3 minutos.

En la pantalla aparece el mensaje “ROCIAR DESINCRUS”.

Soltar el panel lateral del horno para acceder al generador de vapor. Soltar el tubo corrugado de la salida de vapor del generador ,e introducir el desincrustante en el generador de vapor.

Validar la desincrustación con el selector general.

Durante la desincrustación, la pantalla indica el texto “FX DESINCRUSTAR” y el tiempo que le resta a la operación, siendo X la fase en la que se encuentra el proceso.

Una vez terminada la desincrustación, la pantalla indica el texto “FIN DESINCRUS”.

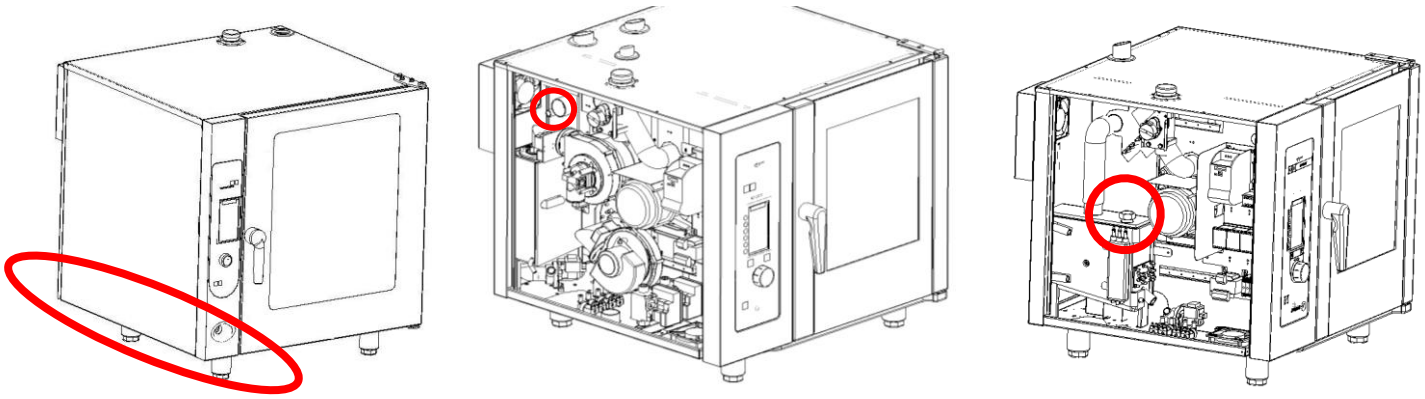


Fig. 10

Para realizar la descalcificación, introducir el producto químico en las cantidades que indica el fabricante.

El volumen de cada generador es de:

	AE-APE	AG-APG
061	3,25 litros	7,3 litros
101	5.5 litros	7,3 litros
201	7 litros	12,3 litros
102	7 litros	12,3 litros
202	11,7 litros	15,3 litros

Aconsejamos un producto de base fosfórica con una concentración del 30-40%.

Con dicha concentración, aconsejamos introducir un 25% del volumen del generador. En todo caso, hacer caso a proveedor de químico.

INDICADOR BLOQUEO QUEMADOR (hornos GAS)

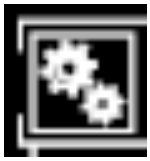
Los quemadores de gas pueden quedar bloqueados por diferentes motivos. En esta situación el indicador de bloqueo quemador se enciende y avisa de que es necesario desbloquear.

El texto de información general avisa de que quemador es el bloqueado.

Para desbloquear, acceder indicador de bloqueo quemador pulsando el selector de opciones generales (14). En este momento todos los iconos se encienden y girando el selector general (18) seleccione el indicador de bloqueo quemador (15.4). Validar la opción tanto pulsando el selector de opciones especiales (14) como pulsando el selector general (18).

SELECTOR DE CONFIGURACIÓN

Con el selector de configuración se pueden modificar ciertos parámetros predeterminados



- Idioma: Selección del idioma deseado. Español por defecto.
- Configurar Fecha y Hora: Configuración de la fecha y la hora del momento.
- Configurar Delta: Permite seleccionar el valor que se quiere asignar a delta, valor usado siempre que se trabaje en la función delta. El rango de delta será de 20 a 80, siendo 50 el valor por defecto.
- Configurar escala temperatura: Permite seleccionar la escala en el que se quiere visualizar la temperatura, ºC (por defecto) o ºF.
- Parada térmica: Esta opción posibilita configurar el funcionamiento del temporizador, esto es, cuándo tiene que comenzar la cuenta atrás de una temporización realizada. Si *Parada térmica* se pone en activo, el horno no comenzará a descontar el tiempo de consigna hasta que el aparato llegue a la temperatura de consigna. Por el contrario, si se pone *Parada térmica* a *NO*, opción por defecto, la cuenta atrás comenzará tan pronto como se pulse el botón START/STOP.

PROGRAMACIÓN RETARDADA

El acceso a la programación retardada permite encender el horno en la hora deseada con los parámetros configurados.

Para ello, primeramente hay que configurar el horno con los parámetros deseados, pulsar el botón de programación retardada (16) y seleccionar la fecha y la hora inicial. Una vez validado, el texto superior indicará que el horno se encuentra programado, mostrando la fecha y la hora de comienzo.

Para abortar la programación realizada:

- Pulsar de nuevo el mismo botón
- Si el horno es apagado o puesto en marcha mediante el botón START/STOP, la programación también quedará anulada.

Para acceder a esta opción el horno deberá estar encendido pero en modo STOP.

START / STOP

El horno empieza a ejecutar las consignas introducidas tanto en modos de cocción, temperatura y tiempo cuando se pulsa por primera vez el botón START/STOP.

Una nueva pulsación interrumpe el funcionamiento quedando en espera.

En el caso de tener seleccionado un tiempo determinado, pulsar por segunda vez el botón START/STOP significa interrumpir la cocción y reiniciar el tiempo al valor que previamente se había seleccionado.

FUNCIONAMIENTO HORNO ADVANCE

Pasos a seguir para poner en funcionamiento un horno FAGOR ADVANCE.

1. Pulsar el botón ON (1).
2. Seleccionar modo de cocción (4).
3. Seleccionar tiempo de trabajo (6).
4. Seleccionar temperatura de trabajo (8).
5. Seleccionar función tiempo/pincho/delta (10) (opcional).
6. Pulsar botón START/STOP (19).

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA MANUAL

Se recomienda realizar una limpieza diaria de la maquina.

La limpieza debe hacerse siempre con el aparato apagado.

Para el buen funcionamiento y conservación del aparato, limpiar diariamente con productos desengrasantes específicos para ello.

MUY IMPORTANTE: **No** se debe utilizar detergentes arenosos ni abrasivos y tampoco se utilizará manguera de agua, para la limpieza exterior del aparato, ya que puede afectar a los componentes internos del mismo.

La **Limpieza Manual** debe hacerse siempre con el aparato desconectado.

La **Limpieza Manual** debe realizarse de la siguiente manera:

1º Enfriar el horno hasta 60ºC, (utilizar la función enfriamiento del horno), y luego quitar todos los residuos sólidos.

2º Pulverizar uniformemente en el interior de la cámara el detergente.

3º Cerrar la puerta y dejar actuar el detergente durante 5 ó 10 minutos (dependiendo del tipo de suciedad).

4º Continuar con un ciclo en vapor de 5 a 10 minutos, después parar y abrir la puerta con cautela.

ATENCIÓN: Los detergentes son altamente activos, por lo tanto tener cuidado, ya que pueden provocar irritaciones en la piel y en los ojos. Seguir escrupulosamente las instrucciones del fabricante.

6º Aclarar con agua abundante, se puede utilizar la ducha que viene con el aparato.

Nota: Por las características de diseño del aparato, se puede echar agua por todas las partes de la cámara de cocción del horno sin riesgo alguno, para obtener un perfecto aclarado y limpieza a fondo.

7º Secar el horno, para lo cual se puede utilizar el modo convección durante 5 minutos. A continuación desconectar la alimentación, cerrar las llaves de corte de agua y dejar entreabierta la puerta, para que así el aire que está dentro del horno esté limpio.

Si la limpieza se hace a diario, la operación resulta muy breve en tan sólo 15 minutos, con la ventaja de tener un aparato en perfecto estado y listo para el trabajo del día siguiente.

La contrapuerta al ser de cristal es de limpieza muy sencilla, ya que se limpia de la misma forma y con los mismos productos que se utilizan para limpiar las cocinas vitrocerámicas.

1º Utilice la rasqueta para quitar la grasa incrustada en el cristal.

2º Pulverice el producto en el cristal.

3º Pase un paño por todo el cristal.

Nota: No utilizar productos o utensilios que rayen la superficie del cristal.

IRREGULARIDADES

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, antes de llamar al servicio de asistencia técnica compruebe atentamente que:

- Los fusibles están correctamente.
- Hay tensión correcta en la máquina
- La presión de agua de red es correcta.
- De la puerta sale vapor, puede ser porque la junta de la puerta está sucia, en tal caso proceder a su limpieza.
- Si se observa que cae agua al suelo es posible que el desagüe del aparato esté obstruido, en tal caso proceder a su limpieza, por medio del tapón que hay en la parte inferior del aparato.

  Este modelo dispone de un programa de autodiagnóstico, que en caso de avería el aparato queda bloqueado y en los indicadores digitales aparece un mensaje de error.

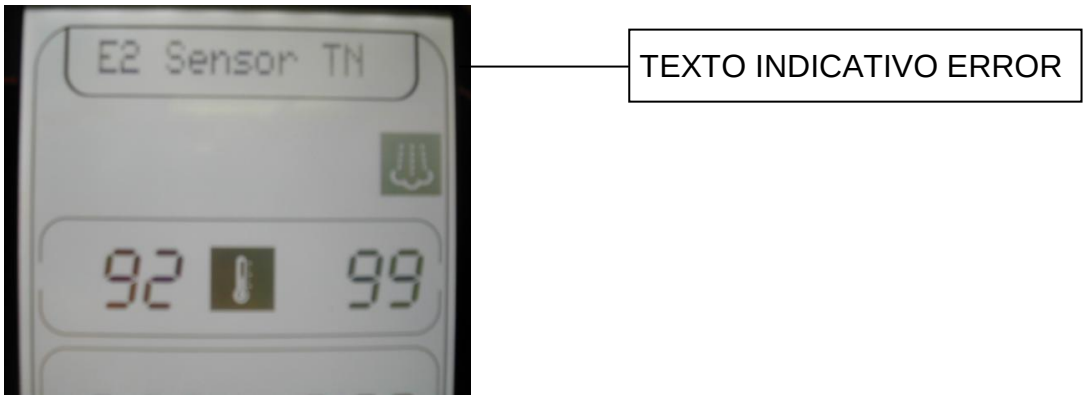
Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

TIPOS DE FALLO

Cuando se produce un error:

- El timbre suena de forma intermitente.
- En el texto superior del display aparece un mensaje de forma intermitente.
- Si se pulsa el botón START/STOP, el mensaje de error permanece pero deja de sonar el timbre.
- Para borrar el mensaje de error y que deje de sonar el timbre, hay que desconectar la tensión del controlador o bien que desaparezca el fallo que provocó el error.
- Cuando desaparece el fallo que provoca el error, las salidas vuelven a actuar con normalidad.

A continuación se indican los errores que se pueden dar en el horno, indicando el mensaje que ha de mostrarse en cada caso y las consecuencias que tiene en el funcionamiento del horno.



E1 Sensor TC	
DESCRIPCIÓN	Sonda de cámara estropeada. TC está fuera del rango [-5..330]
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado
E2 Sensor TN	
DESCRIPCIÓN	Sonda de núcleo estropeada. TN está fuera del rango [-10..330]
CONSECUENCIAS	Se deshabilitan las funciones pincho y delta.
E3 Sensor TV	
DESCRIPCIÓN	Sonda de vapor estropeada. TV está fuera del rango [-5..330].
CONSECUENCIAS	Solo se puede trabajar en modo *Convección*, omitiendo la condensación de agua.

E4 Sensor TG	
DESCRIPCIÓN	Sonda de gas estropeada. TG está fuera del rango [-5..330].
CONSECUENCIAS	Solo se pude trabajar en modo *Convección.*
E5: Nivel Agua	
DESCRIPCIÓN:	Se detecta agua en el nivel máximo y sin embargo no se detecta en el nivel mínimo.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo *Convección*.
E6: Error Calibrado	
DESCRIPCIÓN	No se ha conseguido calibrar en 15 minutos.
CONSECUENCIAS	El horno sigue funcionando normalmente.
E7: Error A.E.	
DESCRIPCIÓN	Se detecta que la entrada de frecuencia del variador (A.E.) no funciona. La conexión está cortada Si no arranca el motor antes de pasar 10 segundos después de la petición de poner en marcha. Si no supera la velocidad de 500 r.p.m. antes de pasar 20 segundos después de la petición de poner en marcha.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E8: Falta Agua	
DESCRIPCIÓN	Se detecta que VDV lleva 7 o más minutos en marcha y no se alcanza el nivel máximo.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo *Convección*.
E9: Err. Vaciado	
DESCRIPCIÓN	Se detecta que VAC lleva 1 o más minutos en marcha y no baja del nivel mínimo.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo *Convección*.
E10: Fallo CV	
DESCRIPCIÓN	Siendo TG<93ºC, cuando actúa CV, y en 3 minutos, TG no sube 3 o más grados.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo *Convección*.
E11: Fallo CC	
DESCRIPCIÓN	Actúa CC y en 12 minutos, TC no sube 3 o más grados.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E12: Temp. Alta	
DESCRIPCIÓN	La NTC del controlador alcanza 60ºC, pero no supera 70ºC

CONSECUENCIAS	El horno funciona normalmente y no suena el timbre. Se muestra este mensaje durante 3" cada 30".
E13: Fallo VCC (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCC no responde al control de gas y está a la máxima velocidad.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E14: Fallo VCC (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	Descripción: VCC no responde al control de gas y está parado.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E15: Fallo VCC (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCC no responde al control de gas y no estabiliza la velocidad.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E16: Fallo VCV (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCV no responde al control de gas y está a la máxima velocidad.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo *Convección*.
E17: Fallo VCV (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCV no responde al control de gas y está parado.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo *Convección*.
E18: Fallo VCV (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCV no responde al control de gas y no estabiliza la velocidad.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo *Convección*.
E19: Fallo VCC2 (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCC2 no responde al control de gas y está a la máxima velocidad.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente *deshabilitado*.
E20: Fallo VCC2 (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCC2 no responde al control de gas y está parado.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E21: Fallo VCC2 (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCC2 no responde al control de gas y no estabiliza la velocidad.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E22: Temp. Alta	
DESCRIPCIÓN	La NTC del controlador supera 70ºC
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.

E23: Err. Chimenea	
DESCRIPCIÓN	Motor de la chimenea estropeada
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado..
E24: Fuera de servicio	
DESCRIPCIÓN	Error de comunicación. La tarjeta de cámara no responde.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado..
E25: Fuera de servicio	
DESCRIPCIÓN	Error de comunicación. La tarjeta de portamandos no responde.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E26: Conex Vapor	
DESCRIPCIÓN	Error de comunicación. La tarjeta de caldera no responde.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo *Convección.*
E27: BMF GAS1 (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	Error de comunicación. La tarjeta de gas no responde.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E28: BMF GAS2 (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	Error de comunicación. La segunda tarjeta de gas no responde.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.

RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de deshechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.

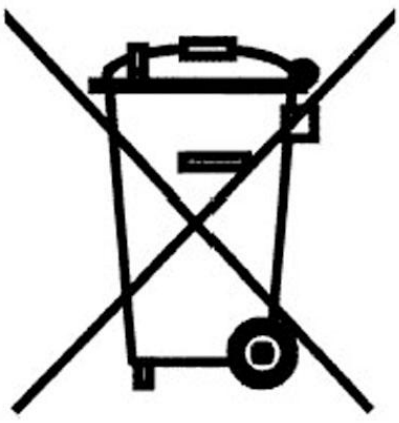
Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje.

Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los deshechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en los lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.

NOTA: EL POSEEDOR FINAL DE LOS RESIDUOS DE ENVASE ES RESPONSABLE DE SU GESTION FINAL.



USE AND MAINTENANCE MANUAL

ADVANCE

MODELS :

AG-061	**AE -061**
AG-101	**AE-101**
AG-102	**AE-102**
AG-201	**AE-201**
AG-202	**AE-202**

12045298

DEAR CUSTOMER

We would like to thank you for the confidence you have shown in our product on purchasing a professional appliance. We are totally convinced that in time you will be completely satisfied with your purchase.

Take a few minutes of your time and get to know the appliance with this instructions manual and "down to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

Nevertheless, we recommend you thoroughly read this manual compiled by FAGOR's kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages this appliance offers you.

Keep this manual near to the appliance and at all times in an accessible place.

Lastly, we wish you success and hope that you will be fully satisfied with your new oven.

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
B\ Santxolopetegi, 22 Aptdo. 17
20560 Oñati (Gipuzkoa/Spain)

CONTENTS

CONTENTS **22**

CONTROLS **23**

ON/OFF 23
DISPLAY 24
GENERAL INFORMATION TEXT 24
SELECTION OF VISUAL COOKING MODES 25
TEMPERATURE AND TIME / SPIKE / DELTA SELECTION 25
DELTA SELECTION *26*
TIME SELECTION *27*
CORE SPIKE PROBE FUNCTION *27*
POWER / SPEED SELECTION 28
AUXILIARY FUNCTIONS 29
COOL DOWN *29*
HUMIDIFIER BUTTON *29*
DESCALING DISPLAY *30*
BURNER BLOCKED DISPLAY (GAS ovens) *31*
CONFIGURATION SELECTOR BUTTON 31
DELAYED PROGRAMMING 31
START / STOP 32

ADVANCE OVEN FUNCTION **32**

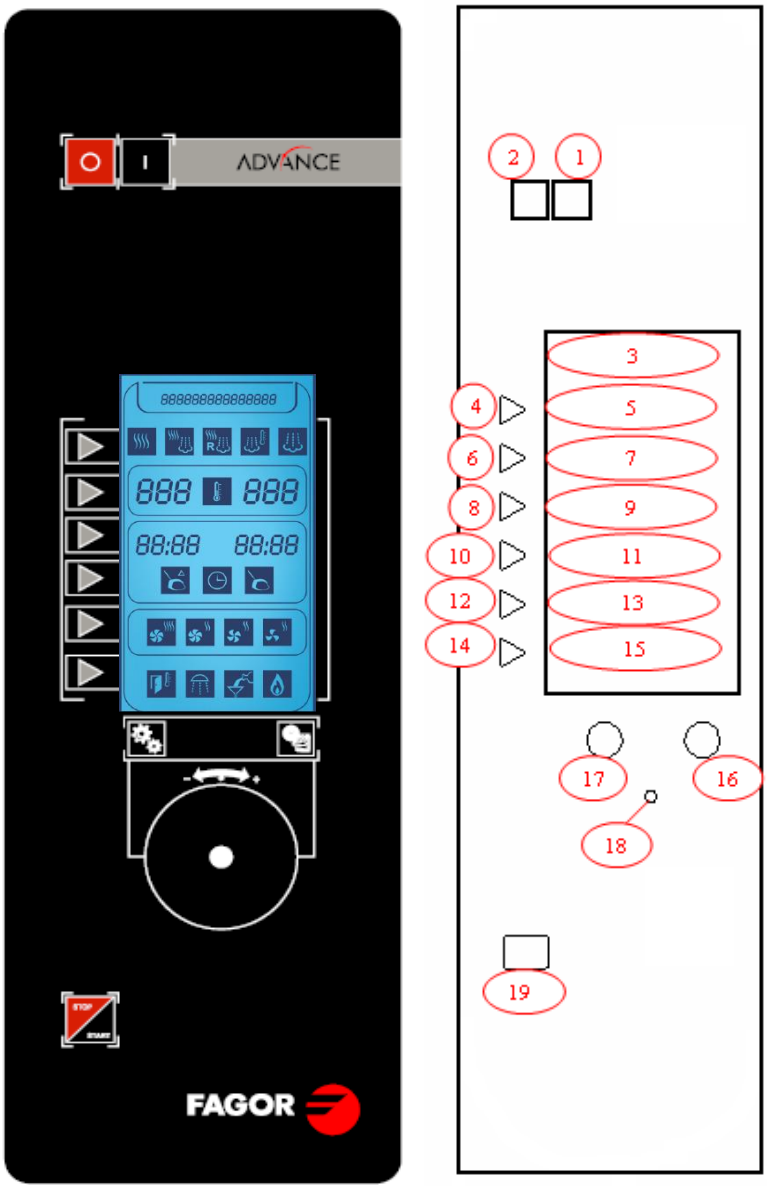
MAINTENANCE **33**

MANUAL CLEANING 33
PROBLEMS 34

TYPES OF FAULT **35**

ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION **39**

CONTROLS

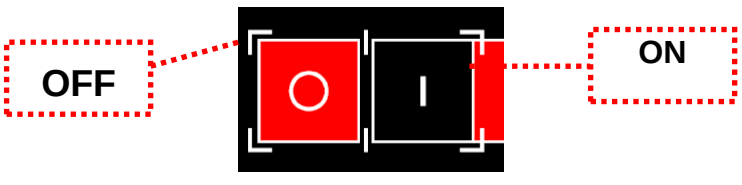


1- Turning the oven on
2- Turning the oven off
3- General information text
4- Select cooking mode.
5- Cooking mode display.
6- Temp. setting selector.
7- Chamber temperature display / Chamber temperature setting.
8- Time or core temperature setting selector button.
9- Remaining time or Core temp./ time setting or core temp display.
10- Function selector button (time / spike / Delta).
11- Function display (time / spike / Delta).
12- Power / Speed Selector.
13- Power / Speed Display.
14- Special options selector button.
15- Special options display.
16- Delayed programming selector.
17- Configuration selector.
18- General options knob.
19- Start / Stop button.

Fig.12

ON/OFF

The oven is switched on/off with the main ON/OFF switch. Each time that the oven is switched on, the last-used values are displayed. If this is the first time the oven is switched on, the defect values are displayed.



DISPLAY

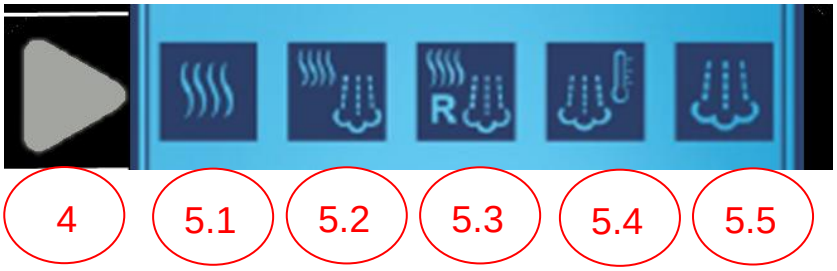
GENERAL INFORMATION TEXT

Text enabled to display a variety of information:

- Configuration sections
- Delayed programming
- Warnings (Door open, load food,…)
- Errors
- Oven mode (Cooking or Stopped). This information is always displayed unless any of the above points are being displayed.

SELECTION OF VISUAL COOKING MODES

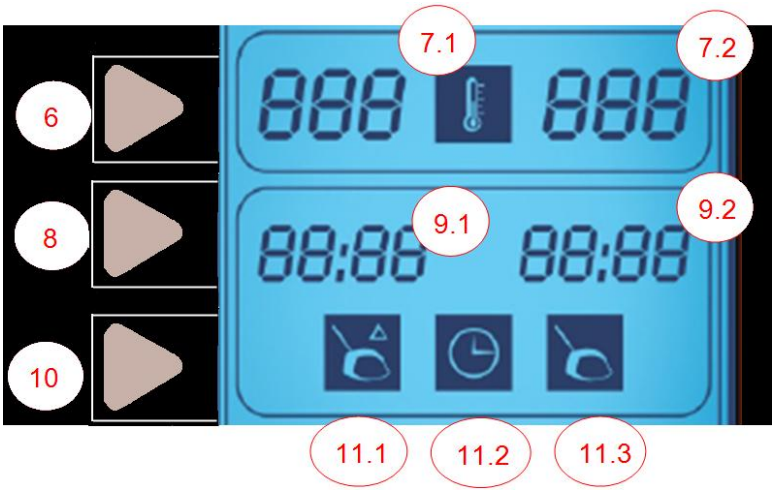
By pressing the cooking mode selection button (button 4), the mode selection option is activated. Now turn the main selector button (18) to select the required cooking mode. To maintain the selected option, press the general option button or the cooking mode selector.



- 4 COOKING MODE SELECTOR
- 5.1 CONVECTION: The oven is only heated with hot air (dry heat).
- 5.2 MIXED: Heating uses hot air and steam simultaneously, but with more power in the hot air.
- 5.3 REGENERATION: Heating uses hot air and steam simultaneously, but with more power in the steam.
- 5.4 CONTROLLED STEAM: Heating uses steam and it is possible to select a range of temperatures from 35 to 125ºC.
- 5.5 STEAM: Heating is from steam produced from water at 99ºC and at atmospheric pressure, produced in a steam generator.

The fluepipe opens automatically in convection mode. In all other modes it remains closed.

TEMPERATURE AND TIME / SPIKE / DELTA SELECTION



DELTA SELECTION

Difference between the core temperature and the oven temperature.

To select, press the function selector (10). All the options light up and the selected option flashes. Turn the general option knob (18) to change the selection and select the delta option (11.1). To confirm the selected option, press either the function selector button or the general selector knob.

The oven temperature is always 50ºC higher than the temperature recorded by the core probe with the Delta function.

When the Delta function has been selected, insert the spike into the food and close the oven.

The core temperature at which the food is to be cooked is displayed in window 9.2. To change this temperature, press core time/temp setting button (8) and change the value with the general option knob. To confirm the new temperature value for the Delta function, press the core time/temp. setting selector button (8) or the general option knob (18).

The true temperature at the centre of the food is displayed in window 9.1.

Window 7.2 displays a temperature 50º higher than the true core temperature (9.1) and window 7.1 displays the true temperature of the oven.

Next select the cooking mode as described in the previous paragraph.

After selecting the parameters, press the start/stop button (19) and the oven starts to work.

The range of temperatures available in Delta mode are as follows.

- Convection 0ºC-99ºC
- Mixed 0ºC-99ºC
- Regeneration 0ºC-99ºC
- Hot steam 0ºC-99ºC
- Steam 0ºC-49ºC

TIME SELECTION

To select the time function, press the function selector (10). All the options light up and the selected option flashes. Turn the general option button (18) to change the selection and select the time option (11.2). To confirm the selected option, press either the function selector button or the general option knob.

Select the cooking time by pressing the time selector (8) and turning the general option knob until the required time is obtained. Confirm this value by pressing the time selector (8) again or by pressing the general option knob (18).

When the time reaches 0, the number starts to flash, the horn is heard and the light flashes in time with the horn until the door is opened or for a maximum of 30 seconds. If the door is not opened, the acoustic/visual warning is repeated for 30 seconds every 3 minutes.

The oven temperature is selected by pressing the temperature selector button (6) and turning the general option knob to the required temperature. Confirm this value by pressing the time selector (6) again or by pressing the general option knob (18).

The true oven temperature is displayed in window 7.1.

The clock (countdown) is displayed in window 9.1.

After selecting the cooking mode and closing the door, press the start/stop button (19) and the oven will start to operate with the parameters shown.

The temperature range and defect values for each operating mode are listed below:

- Convection: Range [20..300]. 160 by default.
- Mixed: Range [20.0.250]. 140 by default.
- Regeneration: Range [20.0.180]. 120 by default.
- Controlled steam: Range [35.0.125]. 80 by default.
- Steam: Range [99]. 99 by default.

CORE SPIKE PROBE FUNCTION

To select, press the function selector 10. All the options light up and the selected option flashes. Turn the general option knob (18) to change the selection and select the core spike probe option (11.3). To confirm the selected option, press either the function selector button or the general option knob.

When the core spike probe function has been selected, insert the spike into the food and close the oven.

The core temperature at which the food is to be cooked is displayed in window 9.2. To change this temperature, press core time/temp setting button (8) and change the value with the general selector knob. To confirm the new temperature value for the core spike probe function, press the core time/temp. setting selector button (8) or the general selector knob (18).

The true temperature at the centre of the food is displayed in window 9.1.

To select the oven temperature, press the temperature selector button (6) and select the required temperature by turning the general option knob (18). Confirm the temperature by pressing the function button or the general option knob.

The true temperature of the oven is displayed in window 7.1.

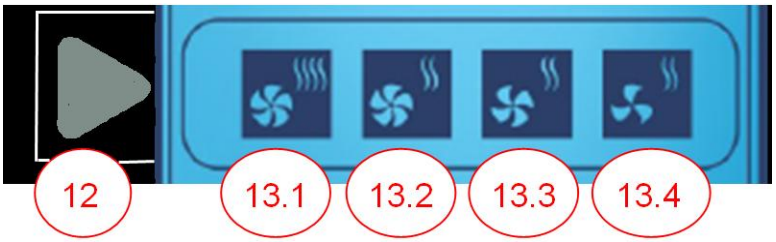
Next select the cooking mode as described in the previous paragraph.

After selecting the parameters, press the start/stop button (19) and the oven starts to work.

The range of temperatures available in core spike probe mode are as follows.

- Convection: Range [20..300].
- Mixed: Range [20.0.250].
- Regeneration: Range [20.0.180].
- Controlled steam: Range [35.0.125].
- Steam: Range [99].

POWER / SPEED SELECTION



12. Power / speed selector button

13.1. Maximum power / maximum speed display

13.2. Average power / maximum speed display

13.3. Average power / average speed display

13.4. Average power / minimum speed display

AUXILIARY FUNCTIONS

14 Special options selector button

15.1. Cool down display

15.2. Humidifier display

15.3. Descaling display

15.4. Burner blocked display (GAS models)

COOL DOWN

To cool the cooking chamber, proceed as follows:

When the door is closed and the oven temperature is more than 45ºC, press the special functions button (14) (COOL DOWN). All the special options light up. Use the general options knob (18) to select the option COOL DOWN (15.1). Confirm the option by pressing the special options button (14) or the general options knob (18).

Next open the door.

The fan starts. When the chamber temperature reaches 45ºC, the fan stops automatically.

The cooling cycle can be stopped by pressing button 19 again or by closing the door, and the *cool down* indicator will go out.

Warning: Do **not** cool the oven by directly applying cold water in the tub.

SAFETY MEASURES: The fan cover and the tray guides must be correctly fastened in place during this cycle.

The cooking chamber must **not** be cooled with cold water.

HUMIDIFIER BUTTON

To activate the humidifier, press the special options button (14). All the special options light up. Use the general options knob (18) to select the option HUMIDIFIER BUTTON (15.2). Confirm the option by pressing the special options button (14) or the general options knob (18).

The moisture inlet only operates when the door is closed and the oven is in Start mode (in Stop mode the signal is ignored).

Bakery products rise very well using this function thanks to the rapid entrance of moisture.

Soft shine to baked products.

It should be used for short periods of time.

DESCALING DISPLAY

When the oven automatically detects excess limescale in the pipes, a message is sent via the display (general information text 3) informing of the need to descale.

The text DESCALING flashes on the display. The speed of the flash increases with the need for decaling, and when descaling is obligatory the message is permanently lit (at this point the oven only operates in convection mode).

The descaling function is performed by the SAT. Therefore if the oven requires descaling please contact the maintenance technician.

To descale, enter the function by pressing the special function button and select the option, descaling (15.3). To confirm the option, press the special functions button (14) or the general options knob (18).

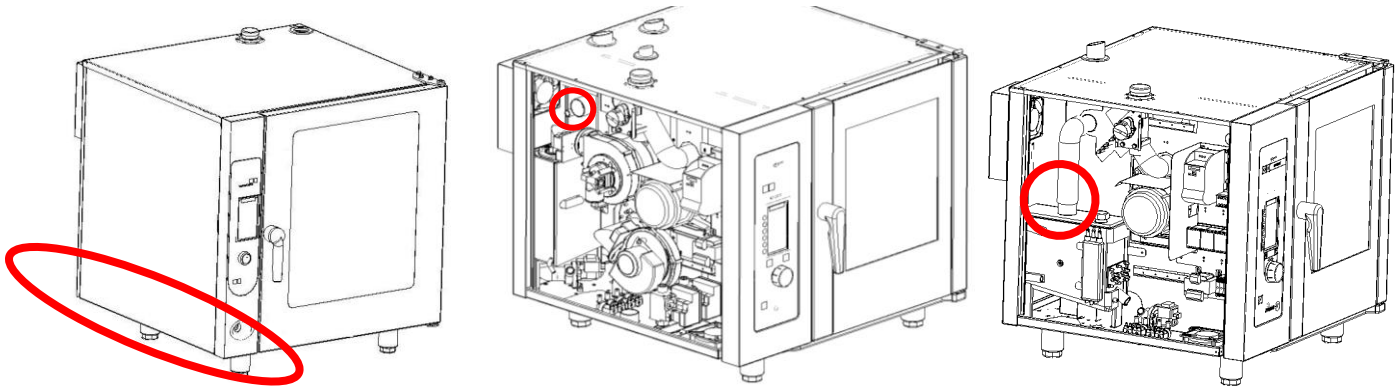
The message “SELECT TIME” is display and the descaling time for the steam generator should be selected from the range 30 to 480 minutes (the default setting is 120 minutes). Confirm the time setting using the general options knob. Wait 3 minutes.

The screen displays the message: “SPRAY DESCALE”

Undo the side panel of the oven and access the steam generator. Release the corrugated tube steam output of the generator (Fig. 10) and enter the descaler in the steam generator. Confirm the descaling operation with the general option button.

During the descaling, the text “FX DESCALE” is displayed with the time remaining for the operation, where X is the current phase.

On completion of the descaling, the text “END DESCALE” is displayed.



To descale, apply the chemical product in the quantities indicated by the manufacturer.

The volume of each generator is:

	AE-APE	AG-APG
061	**3,25 litros**	**7,3 litros**
101	**5.5 litros**	**7,3 litros**
201	**7 litros**	**12,3 litros**
102	**7 litros**	**12,3 litros**
202	**11,7 litros**	**15,3 litros**

We recommend using a phosphoric acid based product with a concentration of 30-40%.

In this concentration, we recommend using 25% of the generator volume. In all cases, please observe manufacturer's recommendations.

BURNER BLOCKED DISPLAY (GAS ovens)

Gas burners may be blocked for a variety of reasons. If this is the case, the burner blocked display lights up and advises of the need to unblock the burner.

The general information text advises that the burner is blocked.

To unblock, enter the burner blocked display by pressing the general options knob (14). Now all the icons light up. Select the burner blocked window (15.4) by turning the general options knob (18). Confirm the option by pressing the special options button (14) or the general options knob (18).

CONFIGURATION SELECTOR BUTTON

The configuration selector button is used to modify certain predefined parameters.

- Language: Select required language. Spanish by default.
- Programme date and time: Programme actual date and time.
- Programme Delta: This allows the value to be allocated to the Delta function to be selected. This value is used whenever working in Delta mode. The Delta range is from 20 to 80, with a default value of 50.
- Programme temperature scale: This allows selection of the temperature scale to be displayed, ºC (default) or ºF.
- Thermal stop: This option allows the timer operation to be programmed, that is, when the countdown of a timed operation begins. If *Thermal stop* is activated, the oven does not start the countdown until the appliance reaches the programmed temperature. On the other hand, if the *Thermal stop* is *Not Activated*, the default option, the countdown starts as soon as the START/STOP button is pressed.

DELAYED PROGRAMMING

Access to the delayed programming option allows the oven to be switched on at a set time with the established parameters.

First the oven should be programmed with the required parameters, then press the delayed programming button (16) and select the start time and date. After confirmation, the upper text displays that the oven has been programmed, showing the start time and date.

To cancel the programming:

- Press the same button again
- If the oven is switched off or started using the START/STOP button, the programming will also be cancelled.

To access this option the oven should be switched on but in STOP mode.

START / STOP

The oven starts to operate with the settings entered in cooking, temperature and time mode when the START/STOP button is pressed for the first time.

If the button is pressed again, the operation is interrupted and the oven is in pause mode.

If a set time has been selected, pressing the START/STOP button a second time implies that the cooking time is interrupted and the time is reset to the previously selected value.

ADVANCE OVEN FUNCTION

Procedure to start a FAGOR ADVANCE oven.

1. Press the ON button (1).
2. Select cooking mode (4).
3. Select time (6).
4. Select temperature (8).
5. Select time/spike/delta function (10) (optional).
6. Press START/STOP (19).

MAINTENANCE

MANUAL CLEANING

The appliance should be cleaned every day.

The appliance must always be switched off for cleaning.

For the correct working and maintenance of the appliance, it should be cleaned every day using degreasing products specifically designed for this.

VERY IMPORTANT: Sand-based or abrasive products must **not** be used. Nor should a hose be used to clean the outside of the appliance as this could affect the internal components.

The appliance must always be switched off for **Manual Cleaning**.

The procedure for **Manual Cleaning** is as follows:

1 Cool the oven to 60ºC, (use the oven cooling function), and then remove all solid waste.

2 Spray the inside of the chamber evenly with the detergent.

3 Close the door and allow the detergent to operate for 5 or 10 minutes (depending on the type of dirt).

4 Continue with a steam cycle for 5 to 10 minutes, then stop the oven and carefully open the door.

WARNING: The detergents are highly active and therefore extreme caution should be taken as they could cause irritation to the skin or eyes. The manufacturer's instructions must be strictly observed.

6 Rinse with plenty of water. The shower supplied with the appliance can be used.

Note: The appliance has been designed to permit water to be sprayed all over the cooking chamber without any risk of damage, to allow thorough cleaning and the perfect rinse.

7 Dry the oven, using the convection mode for 5 minutes. Next, disconnect the power supply, close the water cut-off taps and leave the door ajar to ensure that the air inside the oven remains fresh.

If the oven is cleaned everyday, the operation can be completed within 15 minutes, giving an appliance in perfect condition ad ready for work the next day.

As the door reverse is made of glass, it is very easy to clean, using the same products used to clean vitroceramic hobs.

1 Use the scraper to remove any grease incrusted on the glass.

2 Spray the product on the glass.

3 Wipe the glass clean with a cloth.

Note: Do not use products or tools which may scratch the glass.

PROBLEMS

In the event of a fault or the incorrect operation of the appliance, before calling the technical assistance service, please check that:

- the fuses are correct.
- the voltage is correct
- the mains water pressure is correct.
- if steam comes out through the door, the door seal may be dirty. If this is the case, it should be cleaned.
- If water is observed dripping on the floor, the drainage may be blocked. In this case, clean through the plug in the lower part of the appliance.

  This model has a self-diagnosis programme. In the event of a fault the appliance is blocked and an error message is displayed on the digital displays.

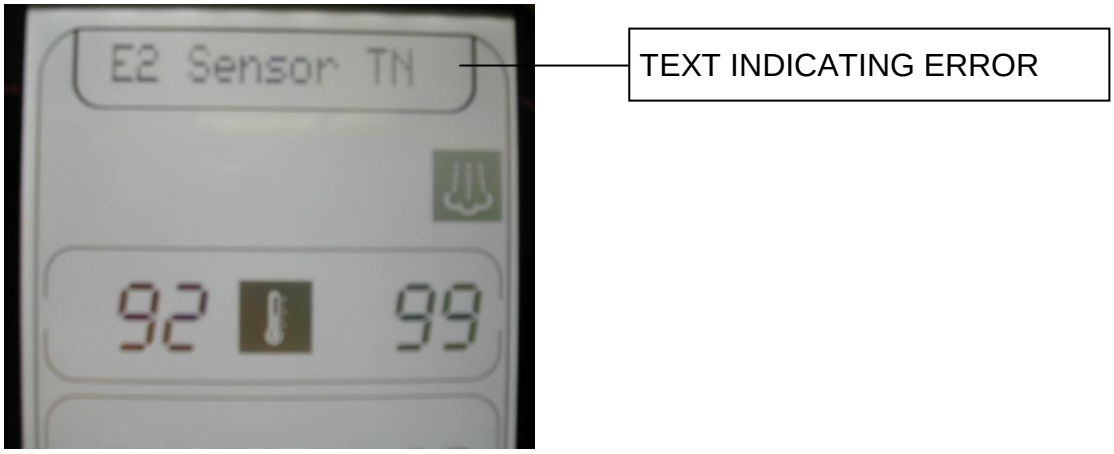
This appliance is for professional use only and may only be used by qualified personnel cualificado.

TYPES OF FAULT

When an error occurs:

- The bell rings intermittently.
- A flashing message is shown on the upper text of the display.
- If the START/STOP button is pressed, the error message continues to be displayed but the bell stops ringing.
- To erase the error message and stop the bell, disconnect the controller voltage or remove the fault causing the error.
- When the fault causing the error is removed, the outputs return to normal operation.

The errors which may occur in the oven are listed below, together with the message displayed and the impact on the operation of the oven.



E1 Sensor TC	
DESCRIPTION:	Camera probe broken --TC out of range [-5..330]
CONSEQUENCES:	The oven is completely disabled
E2 Sensor TN	
DESCRIPTION:	Core probe broken. -TN out of range [-10..330]
CONSEQUENCES:	The spike and delta function is disabled
E3 Sensor TV	
DESCRIPTION:	Steam probe broken. --TV out of range [-5..330]
CONSEQUENCES:	It is only possible to operate in *Convection* mode, omitting water condensation.
E4 Sensor TG	
DESCRIPTION:	Gas probe broken. -TG out of range [-5..330]
CONSEQUENCES:	It is only possible to operate in *Convection* mode
E5: Water Level	

DESCRIPTION	Water is detected at the maximum level but not at the minimum level.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in *Convection* mode
E6: Calibration Error	
DESCRIPTION	It was not possible to calibrate in 15 minutes.
CONSEQUENCE	The oven continues to function normally.
E7: Error A.E.	
DESCRIPTION	The variator frequency input (A.E.) has been observed not to function. The connection has been cut off If the motor does not start within 10 seconds of a start request. If a speed of 500 rpm is not exceeded within 20 seconds of a start request.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled
E8: Needs water	
DESCRIPTION	The VDV is observed to have been running for 7 or more minutes and the maximum level has not been reached.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in *Convection* mode
E9: Err. Drainage	
DESCRIPTION	The VAC is observed to have been running for 1 or more minutes and the minimum level has not been reached.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in *Convection* mode
E10: CV Fault	
DESCRIPTION	If TG<93ºC, when CV is active, in 3 minutes, TG does not rise 3 or more degrees.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in *Convection* mode
E11: CC Fault	
DESCRIPTION	The CC operates and in 12 minutes, the TC does not rise 3 or more degrees.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled
E12: Temp. High	
DESCRIPTION	The controller NTC reaches 60ºC, but does not exceed 70ºC
CONSEQUENCE	The oven operates normally and the bell is not heard. This message is displayed for 3 seconds every 30 seconds.
E13: VCC fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCC does not respond to the gas control and is at maximum speed.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled
E14: VCC fault (Only GAS ovens)	
Description:	VCC does not respond to gas control and has stopped.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled

E15: VCC fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCC does not respond to the gas control and the speed is not stable.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled
E16: VCV fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCV does not respond to the gas control and is at maximum speed.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in *Convection* mode
E17: VCV fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCV does not respond to gas control and has stopped.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in *Convection* mode
E18: VCV fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCV does not respond to the gas control and the speed is not stable.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in *Convection* mode
E19: VCC2 fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCC2 does not respond to the gas control and is at maximum speed.
CONSEQUENCE	The oven is completely *disabled.*
E20: VCC2 fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCC2 does not respond to gas control and has stopped.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E21: VCC2 fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCC2 does not respond to the gas control and the speed is not stable.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E22: Temp. High	
DESCRIPTION	The controller NTC exceeds 70ºC
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E23: Err. Chimney	
DESCRIPTION	Fluepipe motor faulty
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E24: Out of Service	
DESCRIPTION	Communication error. The chamber card does not respond.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E25: Out of Service	
DESCRIPTION	Communication error. The control holder card does not respond.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E26: Vapour Connection	
DESCRIPTION	Communication error. The boiler card does not respond.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in *Convection* mode

E27: BMF GAS1 (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	Communication error. The gas card does not respond.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E28: BMF GAS2 (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	Communication error. The second gas card does not respond.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.

ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION

On ending its useful life, this product must not be thrown away in a standard rubbish bin, but must be left in an electrical waste and electronic equipment collection point for recycling.

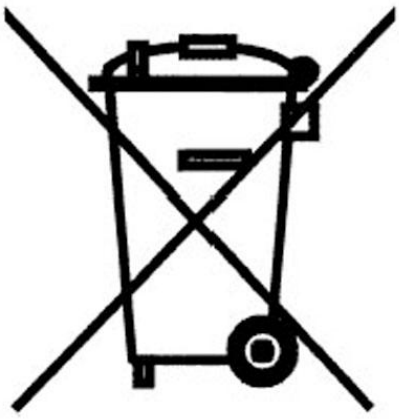
This is confirmed by the symbol on the product, user manual, or packaging.

Depending on the symbol, the materials can be recycled. By recycling and other ways of processing electrical waste and electronic equipment, you can significantly contribute to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information of the nearest collection point.

To preserve the environment at the end of the useful life of your product, leave it in the appropriate places in accordance with the current legislation.

NOTE: THE FINAL USER OF THE PACKAGING WASTE IS RESPONSIBLE FOR ITS DISPOSAL.



BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

ADVANCE

MODELLE:

AG-061	**AE -061**
AG-101	**AE-101**
AG-102	**AE-102**
AG-201	**AE-201**
AG-202	**AE-202**

12045298

SEHR GEEHRTER KUNDE,

wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines für den professionellen Gebrauch bestimmten Gerätes unserer Marke bewiesen haben. Wir sind fest davon überzeugt, dass Sie auch nach langer Zeit noch vollkommen zufrieden mit Ihrem Kauf sein werden.

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, begeben Sie sich mit diesem Handbuch zum Gerät und „Hand ans Werk“: die leicht verständlichen Bildinformationen ersetzen die bisher verwendeten Volltextseiten.

Allerdings raten wir Ihnen dazu, das vorliegende, von den FAGOR-Küchenchefs verfasste Handbuch gründlich durchzulesen, da Sie nur so in den Genuß der vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile dieses Gerätes kommen können.

Bewahren Sie dieses Handbuch stets in Gerätenähe und an einem gut zugänglichen Ort auf.

Abschließend wünschen wir Ihnen viel Erfolg und Freude mit Ihrem neuen Gerät.

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

B\ Santxolopetegi, 22 Aptdo. 17

20560 Oñati (Gipuzkoa/Spain)

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS **42**

BEDIENELEMENTE **43**

ON / OFF 44
BILDSCHIRM 44
ALLGEMEINER INFORMATIONSTEXT 44
AUSWAHL DER ZUBEREITUNGSPROZESSE BEI DEN ADVANCE-MODELLEN 45
ANWAHL VON TEMPERATUR UND DAUER/KERNTEMPERATURMESS-SONDE/DELTA 46
ANWAHL DELTA *46*
ZEITANWAHL *47*
FUNKTION KERNTEMPERATURMESSSONDE *48*
AUSWAHL VON LEISTUNG/GESCHWINDIGKEIT 49
HILFSFUNKTIONEN 49
ABKÜHLEN *49*
KNOPF FÜR DEN BEFEUCHTER *50*
ANZEIGEVORRICHTUNG FÜR DIE ENTKALKUNG *50*
ANZEIGEVORRICHTUNG FÜR BLOCKIERTE BRENNER (gasbetriebene gerätemodelle) *52*
KONFIGURATIONSWAHLSCHALTER 52
VERZÖGERTE PROGRAMMIERUNG 53
START / STOP 53

FUNKTIONSWEISE DES GERÄTEMODELLS ADVANCE **53**

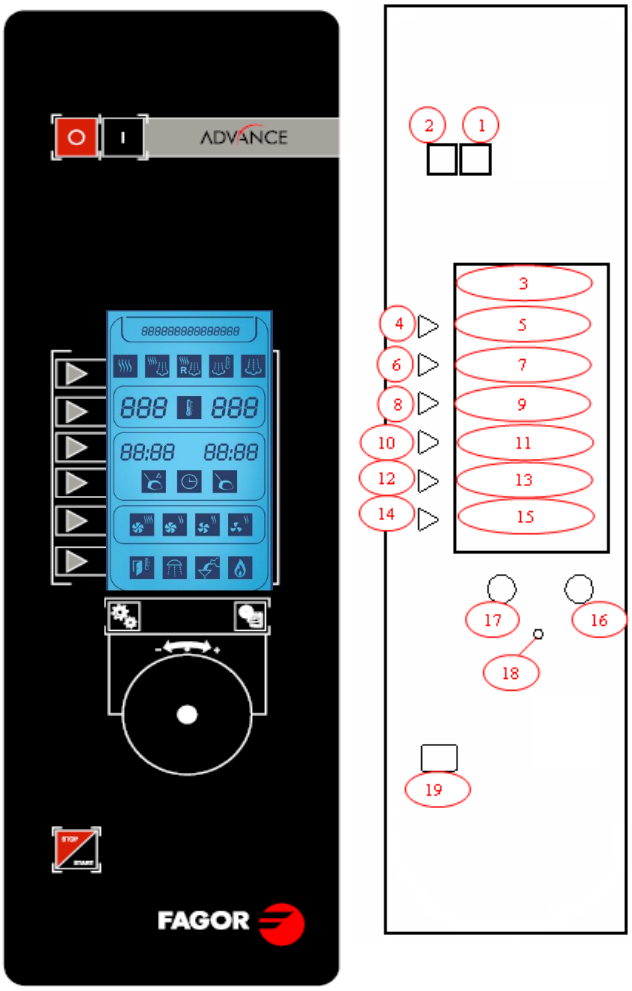
WARTUNG **54**

REINIGUNG VON HAND 54
EHLERBEHEBUNG 55

FEHLERARTEN **56**

UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG **60**

BEDIENELEMENTE



1- Einschalten des Heißluftdampfgarers
2- Ausschalten des Heißluftdampfgarers
3- Allgemeiner Informationstext
4- Wahlschalter für den Zubereitungsvorgang.
5- Anzeigevorrichtung für den Zubereitungsvorgang.
6- Wahlschalter Temperatursollwert.
7- Anzeigevorrichtung Garraumtemperatur/ Sollwert Garraumtemperatur.
8- Wahlschalter Sollwert Dauer oder Kerntemperatur.
9- Anzeigevorrichtung für die Restzeit oder Kerntemperatur / Zeitsollwert oder Kerntemperatur.
10- Funktionswahlschalter (Dauer/Kerntemperaturmeßsonde/Delta).
11- Funktionsanzeige (Dauer/Kerntemperaturmeßsonde/Delta)
12- Wahlschalter für Leistung/Geschwindigkeit.
13- Anzeigevorrichtung für Leistung/Geschwindigkeit.
14- Wahlschalter für besondere Optionen.
15- Anzeigevorrichtung für besondere Optionen.
16- Wahlschalter für verzögerte Programmierung.
17- Konfigurationswahlschalter.
18- Haupt-Wahlschalter.
19- Start-/ Stop-Knopf.

Abb12

ON / OFF

Das Ein-/ Ausschalten des Gerätes erfolgt über den Hauptschalter ON/OFF. Nach dem Einschalten werden die beim letzten Gebrauch verwendeten Werte eingeblendet. Wird das Gerät zum ersten mal eingeschaltet, so werden diese defaultmäßigen Werte benutzt.

BILDSCHIRM

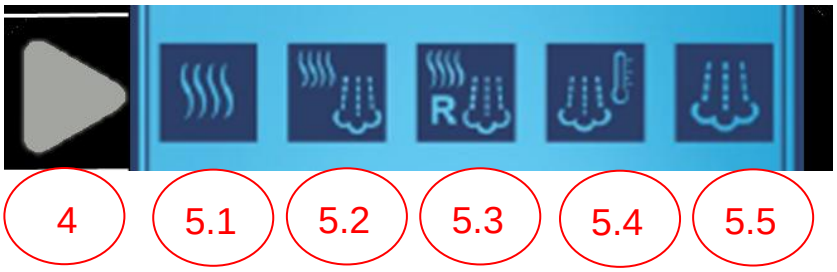
ALLGEMEINER INFORMATIONSTEXT

Freigeschalteter Text zur Anzeige verschiedener Informationen:

- Konfigurationsabschnitte
- Verzögerte Programmierung
- Hinweise (Tür geöffnet, Lebensmittel einführen, usw.)
- Fehler
- Zustand des Gerätes (Betrieb oder Stillstand). Diese Information erscheint so lange, wie keiner der vorherigen Punkte angezeigt wird.

AUSWAHL DER ZUBEREITUNGSPROZESSE BEI DEN ADVANCE-MODELLEN

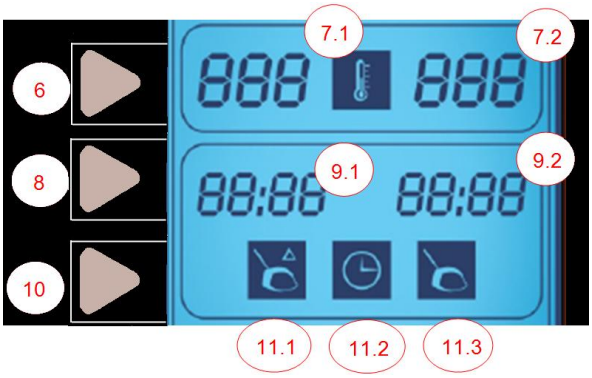
Wird der Wahlschalter für den Zubereitungsvorgang (Knopf 4) gedrückt, so wird die Option Betriebsartenwahlschalter aktiviert. In dieser Stellung kann der gewünschte Zubereitungsvorgang durch Drehen des Haupt-Wahlschalters 18 ausgewählt werden. Den Knopf für die allgemeine Option oder den Betriebsartenwahlschalter für den Zubereitungsvorgang drücken, um die ausgewählte Option zu aktivieren.



- 4. WAHLSCHALTER ZUBEREITUNGSVORGANG.
- 5.1 HEISSLUFTBETRIEB: Die Aufheizung erfolgt ausschließlich mit Heißluft (trockene Wärme).
- 5.2 KOMBIBETRIEB: Die Aufheizung erfolgt gleichzeitig mit Hilfe von Heißluft und Dampf, wobei aber die Heißluft mit stärkerer Leistung zugeführt wird.
- 5.3 REGENERIERUNGSBETRIEB: Die Aufheizung erfolgt gleichzeitig mit Hilfe von Heißluft und Dampf, wobei aber der Dampf mit stärkerer Leistung zugeführt wird.
- 5.4REGULIERBARER DAMPFBETRIEB: Die Aufheizung erfolgt mit Hilfe von Dampf, wobei die gewünschte Temperatur zwischen 35 und 125 ºC eingestellt werden kann.
- 5.5 DAMPFBETRIEB: Die Aufheizung erfolgt mit Hilfe des von dem Dampferzeuger bereitgestellten Wasserdampfs (99 ºC) und atmosphärischen Drucks.

Die Garraumentlüftung wird im Heißluftbetrieb automatisch geöffnet, während sie bei den anderen Betriebsarten geschlossen bleibt.

ANWAHL VON TEMPERATUR UND DAUER/KERNTEMPERATURMESS-SONDE/DELTA



ANWAHL DELTA

Unterschied zwischen der Kerntemperatur und der im Heißluftdampfgarer herrschenden Temperatur.

Zur Anwahl den Funktionswahlschalter 10 drücken. Alle Optionen leuchten auf und die angewählte Option blinkt. Die Auswahl durch Drehen des Haupt-Wahlschalters 18 ändern und die Option Delta auswählen (11.1). Nach Anwahl der Option kann die getätigte Auswahl durch Drücken des Funktionswahlschalters oder des Haupt-Wahlschalters bestätigt werden.

Bei angewählter Funktion Delta beträgt die im Garraum herrschende Temperatur stets 50 ºC mehr als die an der Kerntemperaturmeßsonde gemessene Temperatur.

Nach Anwahl der Funktion Delta kann die Kerntemperaturmeßsonde in das Lebensmittel eingeführt werden. Das Gerät wird geschlossen.

Die Anzeigevorrichtung 9.2 zeigte die gewünschte Kerntemperatur an, mit der die gewünschte Speise zubereitet werden soll. Um diesen Wert zu ändern, wird der Wahlschalter für den Dauer-/ Kerntemperatur-Sollwert (8) gedrückt und die Änderung mit Hilfe des Haupt-Wahlschalters vorgenommen. Zur Bestätigung des neuen Temperaturwerts für die Funktion Delta wird der Zeit-/ Kerntemperatur-Wahlschalter (8) oder der Haupt-Wahlschalter (18) gedrückt.

Die Anzeigevorrichtung 9.1 zeigt die im Inneren des Lebensmittels herrschende Isttemperatur an.

Die Anzeigevorrichtung 7.2 zeigt 50 ºC mehr als die wirkliche Kerntemperaur (9.1) an. Die Anzeigevorrichtung 7.1 zeigt die im Heißluftdampfgarer herrschende Isttemperatur an.

Anschließend kann der Kochvorgang im Sinne des vorherigen Abschnitts ausgewählt werden.

Nach erfolgter Anwahl der notwendigen Parameter muß lediglich der Start-/ Stop-Knopf (19) gedrückt werden und das Gerät nimmt seinen Betrieb auf.

Im Modus Delta kann mit dem folgenden Temperaturbereich gearbeitet werden.

- Heißluftbetrieb 0-99 ºC

- Kombibetrieb 0-99 ºC
- Regenerierungsbetrieb 0-99 ºC
- Heißdampf 0-99 ºC
- Dampfbetrieb 0º49 ºC

ZEITANWAHL

Zur Anwahl der Zeitfunktion den Funktionswahlschalter 10 drücken. Alle Optionen leuchten auf und die angewählte Option blinkt. Die Auswahl durch Drehen des Haupt-Wahlschalters 18 ändern und die Option Zeit auswählen (11.2). Nach Anwahl der Option kann die getätigte Auswahl durch Drücken des Funktionswahlschalters oder des Haupt-Wahlschalters bestätigt werden.

Die Zubereitungszeit wird durch Drücken des Zeitwahlschalters (8) und Drehen des Haupt-Wahlschalters auf die der gewünschten Zeitdauer entsprechende Stellung angewählt. Der Wert kann durch erneutes Drücken des Zeitwahlschalters (8) bzw. des Haupt-Wahlschalters 18 bestätigt werden.

Sobald der Wert 0 erreicht wird, beginnt die Zahl zu blinken, das akustische Warnsignal ertönt und die Leuchtanzeige blinkt im gleichen Rhytmus bis die Gerätetür geöffnet wird oder weitere 30 Sekunden verstrichen sind. Wird die Tür nicht geöffnet, so ertönt das akustische Warnsignal alle 3 Minuten 3 Sekunden lang.

Die Temperatur des Heißluftdampfgarers wird durch Drücken des Wahlschalters für den Temperatursollwert (6) und Drehen des Haupt-Wahlschalters in die der gewünschten Temperatur entsprechende Stellung angewählt. Der Wert kann durch erneutes Drücken des Zeitwahlschalters (6) bzw. des Haupt-Wahlschalters (18) bestätigt werden.

Die im Heißluftdampfgarer herrschende Isttemperatur wird mit Hilfe der Anzeigevorrichtung 7.1 angezeigt.

Der Zeitzähler (Countdown) erscheint in der Anzeigevorrichtung 9.1.

Nachdem der Zubereitungsmodus angewählt und die Gerätetür geschlossen worden ist, kann der Start-/ Stop-Knopf gedrückt werden (19), damit der Heißluftdampfgarer seinen Betrieb mit den eingegebenen Parametern aufnimmt.

Anschließend wird der Temperaturbereich als standardmäßig eingestellter Wert für die verschiedenen Funktionsweisen angezeigt:

- Heißluftbetrieb: Bereich [20..300]. Standardeinstellung: 160.
- Kombibetrieb: Bereich [20..250]. Standardeinstellung: 140.
- Regenerierungsbetrieb: Bereich [20..180]. Standardeinstellung: 120.
- Regulierbarer Dampfbetrieb: Bereich [35..125]. Standardeinstellung: 80.

- Dampfbetrieb: Bereich [99]. Standardeinstellung: 99.

FUNKTION KERNTEMPERATURMESSSONDE

Zur Anwahl den Funktionswahlschalter 10 drücken. Alle Optionen leuchten auf und die angewählte Option blinkt. Die Auswahl durch Drehen des Haupt-Wahlschalters (18) ändern und die Option Kerntemperaturmeßsonde auswählen (11.3). Nach Anwahl der Option kann die getätigte Auswahl durch Drücken des Funktionswahlschalters oder des Haupt-Wahlschalters bestätigt werden.

Nach Anwahl der Funktion Kerntemperaturmeßsonde kann diese nun in das Lebensmittel eingeführt werden. Das Gerät wird geschlossen.

Die Anzeigevorrichtung 9.2 zeigte die gewünschte Kerntemperatur an, mit der die gewünschte Speise zubereitet werden soll. Um diesen Wert zu ändern, wird der Wahlschalter für den Dauer-/ Kerntemperatur-Sollwert (8) gedrückt und die Änderung mit Hilfe des Haupt-Wahlschalters vorgenommen. Zur Bestätigung des neuen Temperaturwerts für die Funktion Kerntemperaturmeßsonde wird der Zeit-/ Kerntemperatur-Wahlschalter (8) oder der Haupt-Wahlschalter (18) gedrückt.

Die Anzeigevorrichtung 9.1 zeigt die im Inneren des Lebensmittels herrschende Isttemperatur an.

Zur Anwahl der Temperatur des Heißluftdampfgarers muß der Wahlschalter für die Solltemperatur (6) gedrückt und die gewünschte Temperatur durch Drehen des Haupt-Wahlschalters 18 in die der gewünschten Temperatur entsprechende Stellung angewählt werden. Die angewählte Temperatur kann durch Drücken des Funktionswahlschalters oder des Haupt-Wahlschalters bestätigt werden.

Die Anzeigevorrichtung 7.1 zeigt die im Inneren des Heißluftdampfgarers herrschende Isttemperatur an.

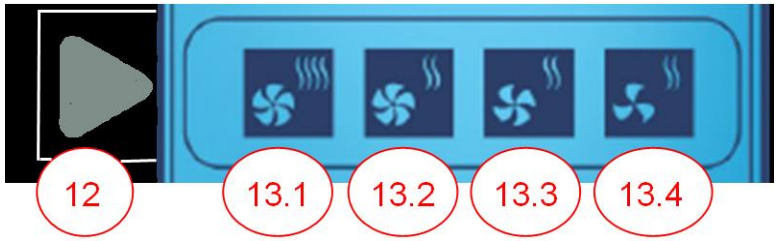
Anschließend kann der Kochvorgang im Sinne des vorherigen Abschnitts ausgewählt werden.

Nach erfolgter Anwahl der notwendigen Parameter muß lediglich der Start-/ Stop-Knopf (19) gedrückt werden und das Gerät nimmt seinen Betrieb auf.

Im Modus Kerntemperaturmeßsonde kann mit dem folgenden Temperaturbereich gearbeitet werden.

- Heißluftbetrieb: Bereich [20..300].
- Kombibetrieb: Bereich [20..250].
- Regenerierungsbetrieb: Bereich [20..180].
- Regulierbarer Dampfbetrieb: Bereich [35..125].
- Dampfbetrieb: Bereich [99].

AUSWAHL VON LEISTUNG/GESCHWINDIGKEIT



12. Wahlschalter für Leistung/Geschwindigkeit

13.1. Anzeigevorrichtung für maximale Leistung/Höchstgeschwindigkeit

13.2. Anzeigevorrichtung für mittlere Leistung/Höchstgeschwindigkeit

13.3. Anzeigevorrichtung für mittlere Leistung/mittlere Geschwindigkeit

13.4. Anzeigevorrichtung für mittlere Leistung/minimum Geschwindigkeit

HILFSFUNKTIONEN

14. Wahlschalter für besondere Optionen

15.1. Anzeigevorrichtung für das Abkühlen

15.2. Anzeigevorrichtung für den Befeuchter

15.3. Anzeigevorrichtung für die Entkalkung

15.4. Anzeigevorrichtung für blockierte Brenner (gasbetriebene Gerätemodelle)

ABKÜHLEN

Zum Abkühlen des Garraums ist wie folgt zu verfahren:

Den Wahlschalter für besondere Funktionen 14 (COOL DOWN) bei geschlossener Gerätetür und einer Temperatur des Heißluftdampfgarers von mehr als 45 ºC drücken. Alle besonderen Optionen leuchten auf und die Option COOL DOWN (15.1) kann nun mit dem Haupt-Wahlschalter (18) angewählt werden. Die Bestätigung der Option kann durch Drücken des Wahlschalters für besondere Optionen (14) oder des Haupt-Wahlschalters (18) erfolgen.

Die Gerätetür wieder öffnen.

Die Turbine wird in Betrieb gesetzt. Sobald die Temperatur im Garraum 45 ºC erreicht hat, wird der Betrieb automatisch wieder unterbrochen.

Der Abkühlvorgang kann durch erneutes Drücken der Taste 20 oder Schließen der Gerätetür unterbrochen werden. Daraufhin erlischt die Anzeigevorrichtung für die Abkühlung.

Hinweis: Das Gerät darf **nicht** durch Einfüllen von kaltem Wasser in den Garraum abgekühlt werden.

SICHERHEITSMASSNAHMEN: Vor allem in dieser Betriebsart muß darauf geachtet werden, dass sowohl die Ventilatorabdeckung als auch die Tablettschienen ordnungsgemäß befestigt sind.

Der Garraum darf **nicht** mit kaltem Wasser abgekühlt werden.

KNOPF FÜR DEN BEFEUCHTER

Zum Einschalten des Befeuchters den Wahlschalter für besondere Optionen (14) drücken. Alle besonderen Optionen leuchten auf und die Option KNOPF FÜR DEN BEFEUCHTER (15.2) kann nun mit dem Haupt-Wahlschalter (18) angewählt werden. Die Bestätigung der Option kann durch Drücken des Wahlschalters für besondere Optionen (14) oder des Haupt-Wahlschalters (18) erfolgen.

Die Zuführung von Feuchtigkeit funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür und wenn sich das Gerät im Start-Modus befindet (bei im Stop-Modus befindlichem Gerät wird das Signal ignoriert).

Aufgrund der schnellen Zuführung der Feuchtigkeit gehen beispielsweise Backprodukte sehr viel besser auf.

Zusätzlich wird ein leichter Glanz der Backprodukte erzielt.

Werkseitig wird dazu geraten, diese Funktion nur kurz zu benutzen.

ANZEIGEVORRICHTUNG FÜR DIE ENTKALKUNG

Sobald das Gerät eine zu hohe Kalkonzentration in den Leitungen feststellt, erscheint ein entsprechender Hinweis auf dem Bildschirm (allgemeiner Informationstext 3), der auf die anstehende Entkalkung hinweist.

Auf dem Bildschirm erscheint der blinkende Hinweis ENTKALKUNG. Dieser Hinweis blinkt umso stärker, je dringender die anstehende Entkalkung ist. Die Anzeige geht in den Dauerbetrieb über sobald die Entkalkung unbedingt vorgenommen werden muß. In diesem Zustand kann das Gerät nur im Heißluftbetrieb arbeiten.

Bei der Entkalkung handelt es sich um eine Funktion, die unbedingt vom Kundendienst (SAT) ausgeführt werden muß. Setzen Sie sich also bei einer anstehenden Entkalkung mit Ihrem Wartungstechniker in Verbindung.

Zur Durchführung eines Entkalkungsvorgangs wird die Funktion durch Drücken des Wahlschalters für besondere Funktionen und Anwahl der Option Entkalkung (15.3) ausgewählt. Die Bestätigung der Option kann durch Drücken des Wahlschalter für besondere Funktionen (14) oder des Haupt-Wahlschalters (18) erfolgen.

Auf dem Bildschirm erscheint die Meldung „ZEITANWAHL", woraufhin der Zeitwert für die Entkalkungsdauer des Dampferzeugers angewählt werden muß. Dieser Wert kann zwischen 30 und 480 Minuten betragen. Die Standardeinstellung beträgt 120 Minuten. Den Zeitwert mit Hilfe des Haupt-Wahlschalters bestätigen. 3 Minuten warten.

Auf dem Bildschirm erscheint folgende Meldung: „ENTKALKER SPRÜHEN".

Lösen der Seitenwand des Ofens, um die Dampferzeuger geben. Lassen Sie die Wellrohr Dampfleistung des Generators (Abb. 10) und geben Sie den Entkalker in den Dampferzeuger.

Den Entkalkungsvorgang mit Hilfe des Haupt-Wahlschalters bestätigen.

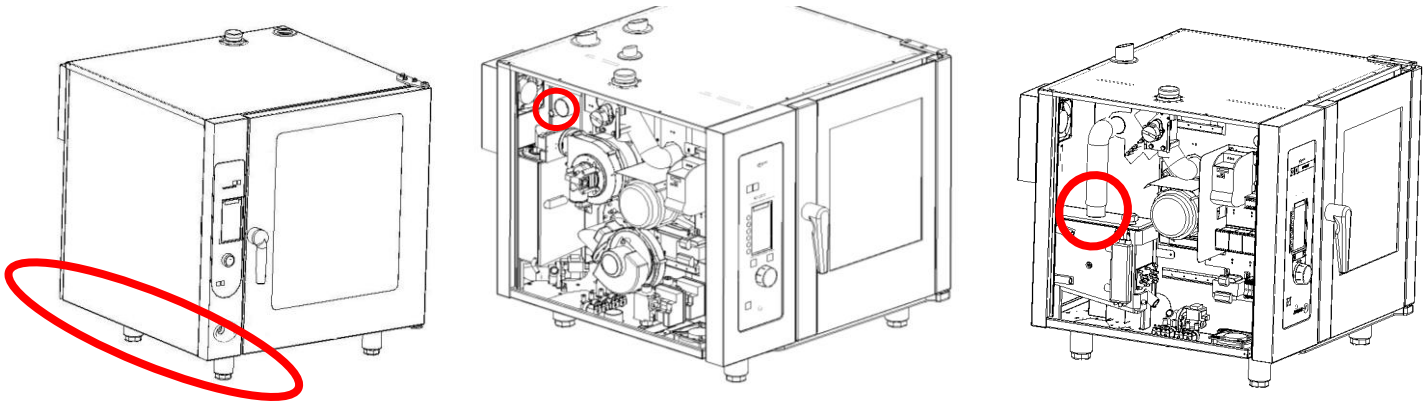
Während des Entkalkungsvorgangs wird auf dem Bildschirm der Text „FX ENTKALKEN", sowie die bis zur Beendigung noch verbleibende Zeit angezeigt. X zeigt hierbei die Phase an, in der sich der Prozeß jeweils befindet.

Nach Ablauf des Entkalkungsvorgangs erscheint auf dem Bildschirm der Text „ENDE ENTKALKUNG".

Den Entkalkungsvorgang mit Hilfe des Haupt-Wahlschalters bestätigen.

Während des Entkalkungsvorgangs wird auf dem Bildschirm der Text „FX ENTKALKEN", sowie die bis zur Beendigung noch verbleibende Zeit angezeigt. X zeigt hierbei die Phase an, in der sich der Prozeß jeweils befindet.

Nach Ablauf des Entkalkungsvorgangs erscheint auf dem Bildschirm der Text „ENDE ENTKALKUNG".



Zur Durchführung eines Entkalkungsvorgangs ist das entsprechende chemische Produkt in den vom Hersteller angegebenen Mengen einzufüllen.

Das Volumen der verschiedenen Generatoren beträgt wie folgt:

	AE-APE	**AG-APG**
061	3,25 liter	7,3 liter
101	5.5 liter	7.3 liter
201	7 liter	12.3 liter
102	7 liter	12.3 liter
202	11.7 liter	15,3 liter

Werkseitig wird die Verwendung eines Produktes auf Phosphorbasis mit einer Konzentration von 30-40% empfohlen.

25% des Generatorvolumens sollten dann mit dieser Konzentration gefüllt werden. Die Anweisungen des Herstellers befolgen.

ANZEIGEVORRICHTUNG FÜR BLOCKIERTE BRENNER (gasbetriebene gerätemodelle)

Ein Blockieren der Brenner kann verschiedene Ursachen haben. Kommt es zum Blockieren eines Brenners, so leuchtet die Anzeigevorrichtung für blockierte Brenner auf und weist darauf hin, dass die Blockierung beseitigt werden muß.

Der allgemeine Informationstext weist auf den blockierten Brenner hin.

Zum Aufheben der Blockierung muß durch Drücken des Wahlschalters für die allgemeinen Optionen die Anzeigevorrichtung für den blockierten Brenner aufgerufen werden. In diesem Moment leuchten alle Symbole auf und die Anzeigevorrichtung für den blockierten Brenner (15.4) kann durch Drehen des Haupt-Wahlschalters (18) angewählt werden. Die Bestätigung der Option kann durch Drücken des Wahlschalters für besondere Optionen (14) oder des Haupt-Wahlschalters (18) erfolgen.

KONFIGURATIONSWAHLSCHALTER

Der Konfigurationswahlschalter ermöglicht die Vornahme von Änderungen an bestimmten vorgegebenen Parametern.

- Sprache: Auswahl der gewünschten Sprache. Standardeinstellung: Spanisch.
- Einstellen von Datum und Uhrzeit: Einstellen des aktuellen Datums und der aktuellen Uhrzeit.
- Delta einstellen: Hier kann der Wert eingegeben werden, der Delta zugeordnet werden soll. Dieser Wert wird immer dann benutzt, wenn mit der Funktion Delta gearbeitet wird. Der Bereich für Delta beträgt zwischen 20 und 80. Die Standardeinstellung ist 50.
- Temperaturskala einstellen: Hier kann die Skala eingestellt werden, mit der die Temperatur angezeigt werden soll: ºC (Standardeinstellung) oder ºF.
- Thermo-Stillstand: Diese Option ermöglicht es, die Funktionsweise des Zeitschalters einzustellen. Hier kann also eingestellt werden, wann der Countdown für eine erfolgte Zeitschaltung beginnen soll. Wird *Thermo-Stillstand* eingeschaltet, so beginnt das Gerät den Countdown des Zeitsollwertes erst dann, wenn das Gerät die Solltemperatur erreicht hat. Wird der *Thermo-Stillstand* dagegen auf *NEIN* gesetzt

(Standardeinstellung), so beginnt der Countdown sobald der START-/ STOP-Knopf gedrückt wird.

VERZÖGERTE PROGRAMMIERUNG

Die verzögerte Programmierung ermöglicht das Einschalten des Gerätes mit den eingestellten Parametern zu einer beliebigen Uhrzeit.

Hierzu muß der Heißluftdampfgarer zunächst mit den gewünschten Parametern eingestellt werden. Dann kann der Knopf für die verzögerte Programmierung (16) gedrückt und dann das Datum und die Startzeit eingegeben werden. Nach erfolgter Bestätigung zeigt der obere Text an, dass die Programmierung des Heißluftdampfgarers nunmehr erfolgt ist. Das Datum und die Startzeit werden ebenfalls angezeigt.

Abbruch einer vorgenommenen Programmierung:

- Denselben Knopf erneut drücken.
- Wurde der Heißluftdampfgarer mit dem START-/ STOP-Knopf ein- bzw. ausgeschaltet, so wird die Programmierung ebenfalls abgebrochen.

Um diese Option aufrufen zu können, muß der Heißluftdampfgarer eingeschaltet sein und sich im Modus STOP befinden.

START / STOP

Sobald der Knopf START/STOP gedrückt wird, beginnt das Gerät mit der Ausführung der für die Kochvorgänge, die Temperatur und die Zeitdauer eingegebenen Sollwerte.

Erneutes Drücken führt zur Unterbrechung des Betriebs und das Gerät wechselt in den Ruhemodus.

Wird der START- /STOP-Knopf bei einer bestimmten angewählten Dauer erneut gedrückt, so wird der Kochvorgang unterbrochen und die Zeit wird auf den zuvor angewählten Wert zurückgesetzt.

FUNKTIONSWEISE DES GERÄTEMODELLS ADVANCE

Zur Inbetriebnahme eines Gerätemodells FAGOR ADVANCE sind die im folgenden beschriebenen Schritte auszuführen.

1. Den Knopf ON (1) drücken.
2. Den gewünschten Zubereitungsvorgang auswählen (4).
3. Die Betriebsdauer auswählen (6).
4. Die Betriebstemperatur auswählen (8).
5. Die Funktion Dauer/Kerntemperaturmeßsonde/Delta auswählen (10) (Option).
6. Den Knopf START/STOP drücken (19).

WARTUNG

REINIGUNG VON HAND

Werkseitig wird empfohlen, das Gerät einmal täglich zu reinigen.

Die Reinigung muß stets bei ausgeschaltetem Gerät erfolgen.

Um eine ordnungsgemäße Funktionsweise und lange Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten sollte dieses täglich mit entsprechenden Entfettungsmitteln gereinigt werden.

SEHR WICHTIG: Es dürfen **keine** sandhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel benutzt werden. Für die Reinigung des Geräteäußeren darf das Gerät nicht mit Wasser abgespritzt werden, da die im Geräteinneren befindlichen Komponenten beschädigt werden könnten.

De **Reinigung von Hand** muß stets bei ausgeschaltetem Gerät erfolgen.

Die **Reinigung von Hand** sollte wie folgt durchgeführt werden:

1. Das Gerät mit Hilfe der hierfür vorgesehenen Abkühlfunktion auf 60 ºC abkühlen und anschließend alle festen Rückstände entfernen.

2. Das Garrauminnere gleichmäßig mit einem entsprechenden Reinigungsmittel einsprühen.

3. Die Gerätetür schließen und das Reinigungsmittel je nach Verschmutzungsgrad 5 bis 10 Minuten einwirken lassen.

4. Anschließend 5 bis 10 Minuten lang einen Dampfzyklus durchführen. Danach das Gerät ausschalten und die Tür vorsichtig öffnen.

ACHTUNG: Die Reinigungsmittel sind hochwirksam, weshalb sie mit Vorsicht zu handhaben sind. Sonst kann es zu Reizungen der Haut und der Augen kommen. Die Anweisungen des Herstellers genau befolgen.

6º Mit reichlich Wasser abspülen. Hierzu kann die eingebaute Handbrause benutzt werden.

Hinweis: Dank der Geräteeigenschaften kann der gesamte Garraum risikolos mit Wasser gereinigt werden.

7. Das Gerät mit Hilfe des Heißluftbetriebs 5 Minuten lang trocknen. Anschließend die Spannungsversorgung ausschalten, die Unterbrechungsventile für Wasser schließen und die Gerätetür offen stehen lassen, damit saubere Luft in den Dampfgarer gelangt.

Wird die Reinigung täglich durchgeführt, so sind hierfür lediglich 15 Minuten erforderlich. Der Vorteil besteht darin, dass sich das Gerät somit für den nächsten Tag in perfektem und betriebsbereitem Zustand befindet.

Da die Innentür aus Glas ist, ist ihre Reinigung sehr einfach: Sie kann nämlich mit handelsüblichen Mitteln zur Reinigung von Cerankochfeldern gereinigt werden.

1. Verwenden Sie einen Schaber zum Entfernen des auf dem Glas haftenden Fettes.

2. Das Reinigungsmittel auf das Glas aufsprühen.

3. Das Glas mit einem Lappen gründlich abwischen.

Hinweis: Keine auf dem Glas scheuernden Mittel oder Gegenstände verwenden.

EHLERBEHEBUNG

Beim Auftreten von Störungen oder nicht ordnungsgemäßer Funktionsweise des Gerätes führen Sie bitte folgende Überprüfungen durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

- Die Sicherungen funktionieren ordnungsgemäß.
- An dem Gerät liegt die richtige Spannung an.
- Der Wasserdruck stimmt.
- Tritt an der Gerätetür Dampf aus, so ist möglicherweise die Türdichtung verschmutzt. In diesem Fall, die Dichtung reinigen.
- Tropft Wasser auf den Boden, ist möglicherweise der Abfluß des Gerätes verstopft. In diesem Fall den Heißluftdampfgarer nach Entfernen des im Geräteinneren befindlichen Stöpsels gründlich reinigen.

  Dieses Gerätemodell verfügt über eine Eigendiagnose. Kommt es zum Blockieren des Gerätes, so erscheint die entsprechende Fehlermeldung auf den digitalen Anzeigevorrichtungen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.

FEHLERARTEN

Bei Auftreten eines Fehlers geschieht folgendes:

- Das entsprechende akustische Warnsignal ertönt.
- In dem oberen Text auf dem Display blinkt die entsprechende Meldung.
- Wird der Knopf START/STOP gedrückt, so steht die Fehlermeldung weiter an, aber das akustische Signal verstummt.
- Zum Löschen der Fehlermeldung und zum Abschalten des akustischen Warnsignals muß de Spannung der Steuervorrichtung unterbrochen oder der die Störung verursachende Fehler beseitigt werden.
- Das Gerät nimmt den normalen Betrieb wieder auf, sobald der Fehler beseitigt ist.

Auf den nächsten Seiten werden einige der möglichen Fehler angezeigt, die an diesem Gerät auftreten können. Es werden jeweils die entsprechenden Anzeigen und die Auswirkungen auf den Betrieb des Gerätes angegeben.

E1 Sensor TC	
BESCHREIBUNG:	Garraumsonde beschädigt. -TC außerhalb des Bereichs [-5..330].
FOLGEN:	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E2 Sensor TN	
BESCHREIBUNG:	Kerntemperaturmeßsonde beschädigt.TN außerhalb des Bereichs [10..330]
FOLGEN:	Die Funktionen Kerntemperaturmeßsonde und Delta werden deaktiviert.
E3 Sensor TV	
BESCHREIBUNG:	Dampfsonde beschädigt. - TV außerhalb des Bereichs [-5..330].
FOLGEN	Das Gerät kann nur im *Heißluftbetrieb* arbeiten. Die Wasserkondensierung wird unterbunden.
E4 Sensor TG	
BESCHREIBUNG:	Gassonde beschädigt. TG außerhalb des Bereichs [-5..330].

FOLGEN	Das Gerät kann nur im *Heißluftbetrieb* arbeiten.
E5: Wasserstand	
BESCHREIBUNG	Das Gerät stellt Wasser am Höchstpegel aber nicht am Mindestpegel fest.
FOLGEN	**Das Gerät kann nur im *Heißluftbetrieb* arbeiten.**
E6: Fehler Eichung	
BESCHREIBUNG	In 15 Minuten konnte keine Eichung vorgenommen werden.
FOLGEN	Das Gerät funktioniert normal weiter.
E7: Fehler A.E.	
BESCHREIBUNG	Das Gerät hat festgestellt, dass der Frequenzeingang des Reglers (A.E.) nicht ordnungsgemäß funktioniert. Die Verbindung ist unterbrochen. Der Motor wird nicht gestartet, bevor nicht 10 Sekunden seit der Anforderung zum Einschalten verstrichen sind Der Motor wird nicht gestartet, bevor nicht eine Geschwindigkeit von 500 UpM seit der Anforderung zum Einschalten erreicht wird.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E8: Wassermangel	
BESCHREIBUNG	Das Gerät hat festgestellt, dass VDV seit mehr als 7 Minuten in Betrieb ist und den Höchstpegel noch nicht erreicht hat.
FOLGEN	**Das Gerät kann nur im *Heißluftbetrieb* arbeiten.**
E9: Fehler Entleeren	
BESCHREIBUNG	Das Gerät hat festgestellt, dass VAC seit mehr als 1 Minute in Betrieb ist und der Mindestpegel trotzdem nicht sinkt.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im *Heißluftbetrieb* arbeiten.
E10: Fehler CV	
BESCHREIBUNG	Bei TG < 93 ºC wenn CV anspricht, TG nicht innerhalb von 3 Minuten ansteigt und TG nicht mehr als 3 Grad ansteigt.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im *Heißluftbetrieb* arbeiten.
E11: Fehler CC	
BESCHREIBUNG	CC wird betätigt und TC steigt in 12 Minuten nicht um mehr als 3 Grad.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E12: Hohe Temperatur	
BESCHREIBUNG	Die NTC der Steuervorrichtung übersteigt zwar 60 ºC, erreicht aber keine 70 ºC.
FOLGEN	Das Gerät arbeitet normal und es wird kein Alarmsignal ausgegeben. Diese Meldung wird alle 30 Sekunden 3 Sekunden lang angezeigt.

E13: Fehler VCC (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCC reagiert nicht auf die Gassteuerung und befindet sich auf Höchstgeschwindigkeit.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E14: Fehler VCC (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG:	VCC reagiert nicht auf die Gassteuerung und steht still.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E15: Fehler VCC (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCC reagiert nicht auf die Gassteuerung und stabilisiert die Geschwindigkeit nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E16: Fehler VCV (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCV reagiert nicht auf die Gassteuerung und befindet sich auf Höchstgeschwindigkeit.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im *Heißluftbetrieb* arbeiten.
E17: Fehler VCV (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCV reagiert nicht auf die Gassteuerung und steht still.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im *Heißluftbetrieb* arbeiten.
E18: Fehler VCV (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCV reagiert nicht auf die Gassteuerung und stabilisiert die Geschwindigkeit nicht.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im *Heißluftbetrieb* arbeiten.
E19: Fehler VCC2 (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCC2 reagiert nicht auf die Gassteuerung und befindet sich auf Höchstgeschwindigkeit.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E20: Fehler VCC2 (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCC2 reagiert nicht auf die Gassteuerung und steht still.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E21: Fehler VCC2 (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCC2 reagiert nicht auf die Gassteuerung und stabilisiert die Geschwindigkeit nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E22: Hohe Temperatur	
BESCHREIBUNG	Die NTC der Steuervorrichtung überschreitet 70 ºC.
FOLGEN	**Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.**
E23: Fehler Abluftkamin	
BESCHREIBUNG	Motor der Garraumentlüftung beschädigt.

FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E24: Außer Betrieb	
BESCHREIBUNG	Kommunikationsfehler. Die Karte des Garraums reagiert nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E25: Außer Betrieb	
BESCHREIBUNG	Kommunikationsfehler. Die Karte des Bedienfeldhalters reagiert nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E26: Verbindung Dampf	
BESCHREIBUNG	Kommunikationsfehler. Die Karte des Kessels reagiert nicht.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im Heißluftbetrieb arbeiten.
E27: BMF GAS1 (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	Kommunikationsfehler. Die Karte für das Gas reagiert nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E28: BMF GAS2 (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	Kommunikationsfehler. Die Karte für das Gas reagiert nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.

UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG

Sobald Ihr Gerät ausgedient hat, darf es nicht in den Müll gegeben werden, sondern muß an einer Sammelstelle für Elektromüll und elektronische Geräte zwecks Entsorgung abgegeben werden.

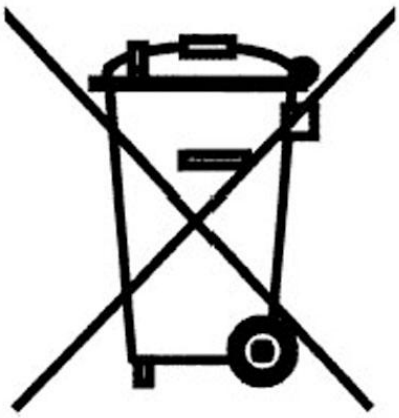
Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

Einige der Werkstoffe können wiederverwertet werden. Durch Recycling und andere Formen der Weiterverwertung können Sie entscheidend zum Schutz der Umwelt beitragen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur nächstgelegenen Sammelstelle zu erfahren.

Zum Schutz der Umwelt ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer an einer entsprechenden Sammelstelle gemäß der gültigen Gesetzgebung abzugeben.

HINWEIS: DER LETZTE BESITZER DER VERPACKUNGEN IST VERANTWORTLICH FÜR DIE ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG.



MODE D'EMPLOI ET MAINTENANCE

ADVANCE

MODÈLES :

AG-061	AE -061
AG-101	AE-101
AG-102	AE-102
AG-201	AE-201
AG-202	AE-202

12045298

CHER CLIENT

Nous vous remercions de la confiance dont vous faites preuve envers notre marque en achetant un appareil à usage professionnel. Nous sommes tout à fait convaincus qu'au fil du temps, vous serez pleinement satisfait de votre achat.

Prenez quelques minutes, approchez-vous de l'appareil muni de ce manuel et « au travail ! » : Les pages remplies de texte sont remplacées par des informations graphiques faciles à comprendre.

Nous vous conseillons cependant d'étudier attentivement ce manuel rédigé par les chefs cuisiniers de FAGOR. Car ce n'est qu'à ce prix qu'il vous sera possible de tirer le meilleur parti des multiples possibilités et avantages que vous offre cet appareil.

Conservez ce manuel à proximité de l'appareil et toujours à portée de main.

Pour finir, nous vous souhaitons beaucoup de succès et une grande satisfaction avec votre nouveau four.

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
B\ Santxolopetegi, 22 Aptdo. 17
20560 Oñati (Gipuzkoa/Spain)

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES 63

ÉLÉMENTS DE COMMANDE 64

ON / OFF 64
ÉCRAN 65
LIGNE D'INFORMATION GÉNÉRALE 65
SÉLECTION DES MODES DE CUISSON ADVANCE 66
SÉLECTION TEMPÉRATURE ET TEMPS / THERMO SONDE / DELTA 66
SÉLECTION DELTA 67
SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON 68
FONCTION THERMO SONDE À CŒUR 69
SÉLECTION PUISSANCE / VITESSE 70
FONCTIONS AUXILIAIRES 70
COOL DOWN 70
BOUTON HUMIDIFICATEUR 71
INDICATEUR DE DÉTARTRAGE 71
INDICATEUR DE BLOCAGE BRÛLEUR (fours à GAZ) 72
SÉLECTEUR DE CONFIGURATION 73
PROGRAMMATION DIFFÉRÉE 73
START / STOP 74

FONCTIONNEMENT FOUR ADVANCE 74

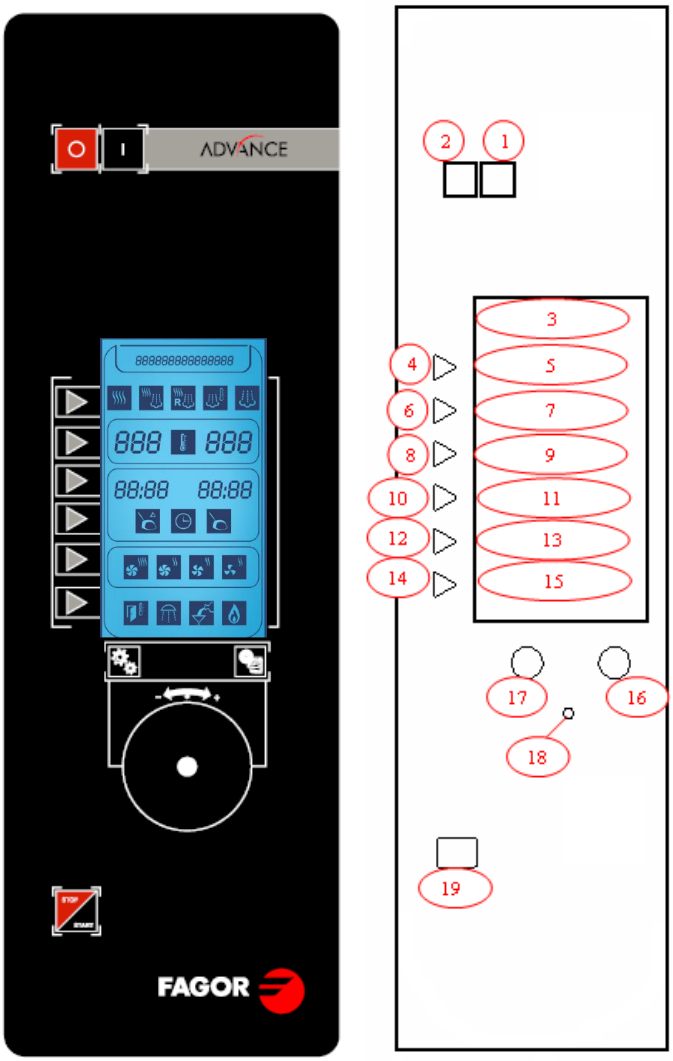
ENTRETIEN 74

NETTOYAGE MANUEL 74
DYSFONCTIONNEMENTS 75

TYPES DE DÉFAUTS 76

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 80

ÉLÉMENTS DE COMMANDE



1- Allumer le four
2- Éteindre le four
3- Ligne d'information générale
4- Sélection mode de cuisson.
5- Indicateur mode de cuisson.
6- Sélecteur de température.
7- Indicateur de température de la chambre / Consigne de température de la chambre.
8- Sélecteur consigne de temps ou de température à cœur.
9- Indicateur de temps restant ou de Température à cœur / consigne de temps ou de Température à cœur.
10- Sélecteur de fonction (temps / thermo sonde / delta).
11- Indicateur de fonction (temps / thermo sonde / delta).
12- Sélecteur de Puissance / Vitesse.
13- Indicateur de Puissance / Vitesse.
14- Sélecteur d'options spéciales.
15- Indicateur d'options spéciales.
16- Sélecteur de programmation différée.
17- Sélecteur de configuration.
18- Sélecteur général.
19- Bouton Start / Stop.

Fig.12

ON / OFF

La mise en marche / arrêt du four s'effectue grâce à l'interrupteur général ON/OFF. En allumant le four, les valeurs utilisées lors de la dernière mise en service s'afficheront ; s'il s'agit de la première mise en service, ce seront les valeurs par défaut qui s'afficheront.

ÉCRAN

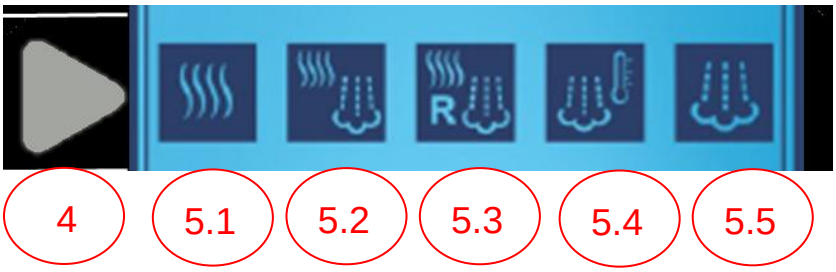
LIGNE D'INFORMATION GÉNÉRALE

Ligne conçue de manière à afficher différents types d'informations:

- Sections de configuration
- Programmation différée
- Avertissements (Porte ouverte, enfourner les aliments, etc.)
- Erreurs
- État du four (Cuisson en cours ou à l'Arrêt) Ce message n'apparaît que lorsqu'aucun des messages précédents ne s'affiche sur l'écran.

SÉLECTION DES MODES DE CUISSON ADVANCE

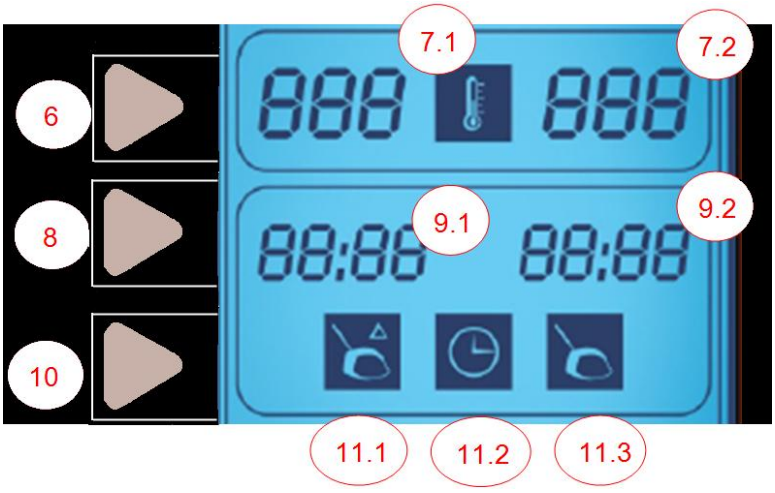
Pour activer l'option sélecteur de mode, appuyer sur le bouton de sélection du mode cuisson (bouton 4). Cela fait, positionner le sélecteur général 18 sur le mode de cuisson souhaité. Pour que l'option reste sélectionnée, appuyer sur le bouton d'option général ou sur le sélecteur du mode cuisson.



- 4 SELECTEUR DU MODE CUISSON.
- 5.1 CONVECTION: Le chauffage ne se fait qu'à l'air chaud (chaleur sèche).
- 5.2 MIXTE: Le chauffage se fait par air chaud et vapeur, mais avec une plus grande puissance de l'air chaud.
- 5.3 RÉGÉNÉRATION: Le chauffage se fait par air chaud et vapeur, mais avec une plus grande puissance de la vapeur.
- 5.4 VAPEUR RÉGLABLE: Le chauffage se fait par vapeur et il est possible de sélectionner la température souhaitée de 35 à 125 ºC.
- 5.5 VAPEUR: Le chauffage se fait au moyen d'une vapeur d'eau à 99 ºC et de la pression atmosphérique, toutes deux produites dans un générateur de vapeur.

La cheminée s'ouvre automatiquement en mode convection. Dans les autres modes, elle reste fermée.

SÉLECTION TEMPÉRATURE ET TEMPS / THERMO SONDE / DELTA



SÉLECTION DELTA

Différencie la température à cœur de la température du four.

Pour sélectionner cette option, appuyer sur le sélecteur de fonction 10. Toutes les options s'allument alors tandis que l'option choisie se met à clignoter. Modifier la sélection à l'aide du sélecteur général 18 en le positionnant sur l'option delta (11.1). Une fois l'option souhaitée sélectionnée, valider son choix en appuyant sur le sélecteur de fonction ou à l'aide du sélecteur général.

Lorsque la fonction delta est enclenchée, la température du four se maintient en permanence à 50 ºC au-dessus de la température enregistrée par la thermo sonde à cœur.

Une fois la fonction delta sélectionnée, introduire la thermo sonde dans l'aliment à cuire puis refermer la porte du four.

L'indicateur 9.2 affiche la température à cœur à laquelle l'on souhaite cuire l'aliment. Pour la modifier, il suffit d'appuyer sur le sélecteur de consigne de temps/Température à cœur (8) et de modifier ladite valeur à l'aide du sélecteur général. Pour valider cette nouvelle température de la fonction delta, appuyer sur le sélecteur de consigne de temps/Température à cœur (8) ou sur le sélecteur général (18).

L'indicateur 9.1 indique la température réelle au centre de l'aliment à cuire.

L'indicateur 7.2 affiche pour sa part 50º de plus que la température réelle enregistrée à cœur (9.1), tandis que l'indicateur 7.1, affiche la température réelle du four.

Sélectionner ensuite le mode de cuisson, conformément aux instructions fournies au chapitre présent.

Une fois tous les paramètres de cuisson dûment programmés, actionner le bouton marche/arrêt (19) pour lancer la cuisson.

Le mode delta permet de cuire dans les gammes de températures indiquées ci-après:

- Convection 0ºC-99ºC
- Mixte 0ºC-99ºC
- Régénération 0ºC-99ºC
- Vapeur chaude 0ºC-99ºC
- Vapeur 0ºC-49ºC

SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON

Pour sélectionner cette option, appuyer sur le sélecteur de fonction 10. Toutes les options s'allument alors tandis que l'option choisie se met à clignoter. Modifier la sélection à l'aide du sélecteur général 18 en le positionnant sur l'option temps (11.2). Une fois l'option souhaitée sélectionnée, valider son choix en appuyant sur le sélecteur de fonction ou à l'aide du sélecteur général.

Pour établir le temps de cuisson, appuyer sur le sélecteur de temps (8) puis tourner le sélecteur général jusqu'à atteindre la valeur de temps souhaitée. Pour valider cette valeur, appuyer à nouveau sur le sélecteur de temps (8) ou sur le sélecteur général 18

Lorsque le temps arrive à 0, le chiffre commence à clignoter, l'avertisseur sonore se déclenche et la lumière clignote pendant 30 secondes ou jusqu'à ouverture de la porte. Si la porte n'est toujours pas ouverte, l'avertisseur sonore/visuel s'active à nouveau pendant 30 secondes et l'opération se répète ainsi de suite toutes les 3 minutes.

Pour sélectionner la température du four, appuyer sur le sélecteur de consigne de température (6) puis tourner le sélecteur général jusqu'à atteindre la température souhaitée. Pour valider cette valeur, appuyer à nouveau sur le sélecteur de temps (6) ou sur le sélecteur général (18)

La température réelle du four s'affiche sur l'indicateur 7.1.

La minuterie (compte à rebours) s'affiche pour sa part sur l'indicateur 9.1.

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et refermé la porte du four, appuyer sur le bouton de marche/arrêt (19) pour que le four commence à fonctionner suivant les paramètres établis.

Les gammes de température ainsi que la valeur par défaut fixée pour chaque mode de fonctionnement sont détaillées ci-après :

- Convection : Gamme [20..300]. 160 par défaut.
- Mixte: Gamme [20..250]. 140 par défaut.
- Régénération: Gamme [20..180]. 120 par défaut.
- Vapeur réglable: Gamme [35..125]. 80 par défaut.
- Vapeur: Gamme [99]. 99 par défaut.

FONCTION THERMO SONDE À CŒUR

Pour sélectionner cette option, appuyer sur le sélecteur de fonction 10. Toutes les options s'allument alors tandis que l'option choisie se met à clignoter. Modifier la sélection à l'aide du sélecteur général 18 en le positionnant sur l'option thermo sonde (11.3). Une fois l'option souhaitée sélectionnée, valider son choix en appuyant sur le sélecteur de fonction ou sur le sélecteur général.

Une fois la fonction thermo sonde sélectionnée, introduire la thermo sonde dans l'aliment à cuire puis refermer la porte du four.

L'indicateur 9.2 affiche la température à cœur à laquelle l'on souhaite cuire l'aliment. Pour la modifier, il suffit d'appuyer sur le sélecteur de consigne de temps/Température à cœur (8) et de modifier ladite valeur à l'aide du sélecteur général. Pour valider cette nouvelle température de la fonction thermo sonde, appuyer sur le sélecteur de consigne de temps/Température à cœur (8) ou sur le sélecteur général (18)

L'indicateur 9.1 indique la température réelle au centre de l'aliment à cuire.

Pour sélectionner la température du four, appuyer sur le sélecteur de consigne de température (6) puis régler la température souhaitée à l'aide du sélecteur général 18. Valider ensuite cette température en appuyant sur le sélecteur de fonction ou sur le sélecteur général.

L'indicateur 7.1 indique alors la température réelle du four.

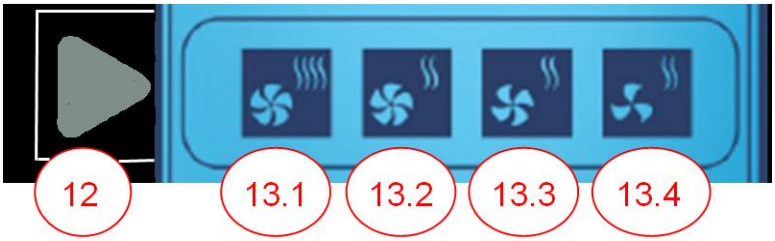
Sélectionner ensuite le mode de cuisson, conformément aux instructions fournies au chapitre présent.

Une fois tous les paramètres de cuisson dûment programmés, actionner le bouton marche/arrêt (19) pour lancer la cuisson.

Le mode thermo sonde à cœur permet de cuire dans les gammes de températures indiquées ci-après:

- Convection : Gamme [20..300].
- Mixte: Gamme [20..250].
- Régénération: Gamme [20..180].
- Vapeur réglable: Gamme [35..125].
- Vapeur: Gamme [99].

SÉLECTION PUISSANCE / VITESSE



12. Sélecteur puissance / vitesse
13.1. Indicateur de puissance maximale / vitesse maximale
13.2. Indicateur de puissance moyenne / vitesse maximale
13.3. Indicateur de puissance moyenne / vitesse moyenne
13.4. Indicateur de puissance moyenne / vitesse minimale

FONCTIONS AUXILIAIRES

14. Sélecteur d'options spéciales
15.1. Indicateur Cool down
15.2. Indicateur d'humidificateur
15.3. Indicateur de détartrage
15.4. Indicateur de blocage brûleur (sur les modèles à GAZ)

COOL DOWN

Pour refroidir la chambre de cuisson, procédez de la façon suivante :

Porte fermée et le four à une température de 45º, appuyer sur le sélecteur de fonctions spéciales (14) (COOL DOWN). Toutes les options spéciales s'allument. Il suffit alors de sélectionner l'option COOL DOWN (15.1) à l'aide du sélecteur général (18). Valider ensuite l'option choisie en appuyant soit sur le sélecteur d'options spéciales (14) soit sur le sélecteur général (18)

Puis, ouvrir la porte.

La turbine se met en marche. Lorsque la température de la chambre atteint 45 ºC, celle-ci s'arrête automatiquement.

Le cycle de refroidissement s'arrête en appuyant à nouveau sur 20 ou en fermant la porte ; et le voyant cool down s'éteint.

Mise en garde: **Ne** pas refroidir le four en versant directement de l'eau froide dans la cuve.

MESURES DE SÉCURITÉ : Pendant ce cycle, le couvre-ventilateur et les glissières des plateaux doivent être parfaitement fixés dans leur position.

La chambre de cuisson **ne** doit en aucun cas être refroidie à l'eau froide.

BOUTON HUMIDIFICATEUR

Pour activer l'humidificateur, appuyer sur le sélecteur d'options spéciales (14). Toutes les options spéciales s'allument. Il suffit alors de sélectionner l'option BOUTON HUMIDIFICATEUR (15.2) à l'aide du sélecteur général (18). Valider ensuite l'option choisie en appuyant soit sur le sélecteur d'options spéciales (14) soit sur le sélecteur général (18)

L'apport d'humidité ne se produit que lorsque la porte est fermée et que le four est en mode marche (si le four est en mode Arrêt, il n'enregistre tout simplement pas la commande).

Cette fonction permet d'obtenir une bonne levée des produits de boulangerie grâce à l'introduction rapide d'humidité.

Les produits cuits dans le four sont légèrement dorés.

Il est conseillé d'utiliser des courts laps de temps.

INDICATEUR DE DÉTARTRAGE

Lorsque le four détecte automatiquement un excès de calcaire dans les conduits, il informe, par l'intermédiaire de son écran de la nécessité (texte informatif général 3) de procéder à un détartrage.

Un message d'avertissement DÉTARTRAGE s'affiche sur l'écran en clignotant, ce clignotement s'accélérant chaque fois davantage à mesure que le besoin de détartrage se fait plus pressant jusqu'à finalement se figer lorsque le détartrage est devenu indispensable (à ce stade, le four ne fonctionne plus qu'en mode convection).

Le détartrage doit être effectué par le SAT (Service d'Assistance Technique), raison pour laquelle nous vous prions de bien vouloir contacter votre technicien de maintenance dans le cas où vous auriez besoin de faire procéder au détartrage de votre four.

Pour procéder au détartrage, sélectionner cette fonction en appuyant sur le sélecteur de fonctions spéciales puis en sélectionnant l'option détartrage (15.3). Pour valider l'option choisie, appuyer sur le sélecteur de fonctions spéciales (14) ou sur le sélecteur général 18.

Sur l'écran, s'affiche alors le message "SÉLEC TEMPS" ; sélectionner la durée de détartrage du générateur de vapeur souhaitée, qui ne peut être comprise qu'entre 30 et 480 (120 minutes par défaut). Valider la valeur de temps souhaitée à l'aide du sélecteur général. Patienter 3 minutes.

À l'écran, s'affiche alors le message suivant: "VERSER DÉTARTRANT"

Libérer le panneau latéral du four pour entrer dans le générateur de vapeur. Libérer la sortie du tube ondulé de vapeur du générateur (Fig. 10) et entrer dans le détartrant dans le générateur de vapeur.Valider le détartrage à l'aide du sélecteur général.

Pendant le détartrage, le message “FX DÉTARTRER” s’affiche à l’écran à l’instar du temps de détartrage restant, X exprimant ici la phase dans laquelle se trouve le processus.

Une fois l’opération de détartrage terminée, le texte “FIN DÉTARTRAGE” s’affiche à l’écran.

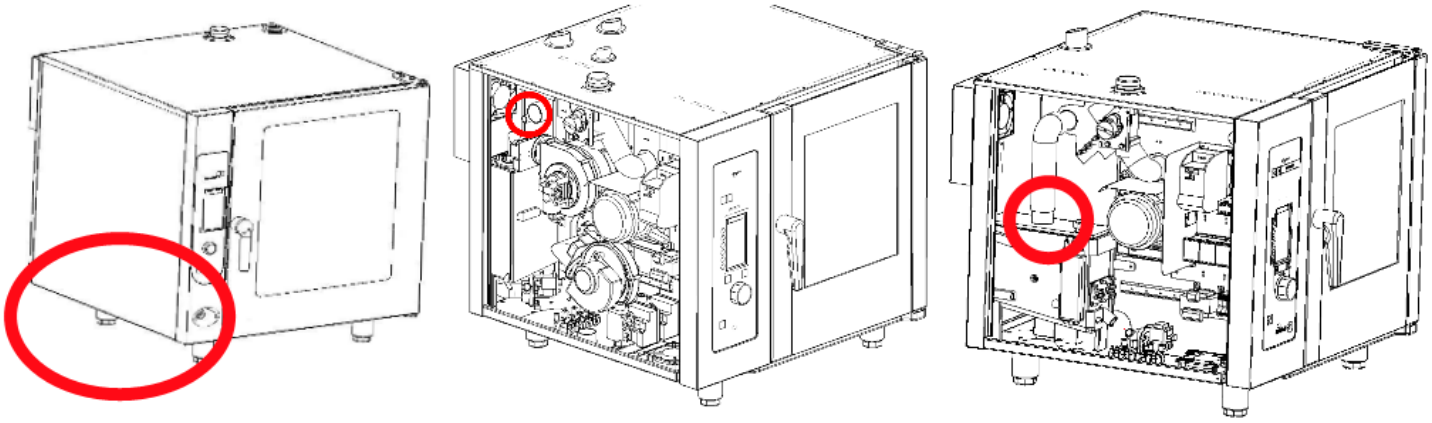


FIG10

Pour procéder à l'adoucissement, introduire le produit chimique dans les quantités indiquées par le fabricant.

Le volume de chaque générateur est de :

	AE-APE	AG-APG
061	3,25 liter	7,3 liter
101	5.5 liter	7.3 liter
201	7 liter	12.3 liter
102	7 liter	12.3 liter
202	11.7 liter	15,3 liter

Nous vous conseillons un produit à base de phosphore dans d'une concentration de 30-40 %.

Avec cette concentration, nous vous conseillons d'introduire 25 % du volume du générateur. Dans tous les cas, respecter les indications du fournisseur du produit chimique.

INDICATEUR DE BLOCAGE BRÛLEUR (fours à GAZ)

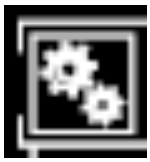
Les brûleurs à gaz peuvent se bloquer pour différentes raisons. Dans ce cas, l’indicateur de blocage brûleur s’allume et avertie de la nécessité de procéder au déblocage.

Le message d’information général indique quel brûleur est bloqué.

Pour le débloquer, accéder à l’indicateur de blocage brûleur en appuyant sur le sélecteur d’options spéciales (14). À ce moment-là, toutes les icônes s’allument. Sélectionner alors à l'aide du sélecteur général (18), l'option indicateur de blocage brûleur (15.4). Valider ensuite l’option choisie en

appuyant soit sur le sélecteur d'options spéciales (14) soit sur le sélecteur général (18)

SÉLECTEUR DE CONFIGURATION



Le sélecteur de configuration permet de modifier certains paramètres prédéterminés.

- Langue: Sélection de la langue souhaitée. Espagnol par défaut.
- Configuration de la Date et de L'heure : Configuration de la date et de l'heure actuelles.
- Configurer Delta : Permet de préprogrammer la valeur que l'on souhaite voir assigner à delta, valeur qui sera établie comme référence à chaque utilisation de la fonction delta. La gamme de réglage de delta est comprise entre 20 et 80, la valeur 50 s'appliquant automatiquement par défaut.
- Configurer unité de mesure de température: Permet de sélectionner l'unité de mesure dans laquelle l'on souhaite voir s'afficher la température, soit en ºC (par défaut) soit en ºF.
- Arrêt thermique: Cette option permet de configurer le fonctionnement de la minuterie, à savoir de déterminer le moment où l'on souhaite voir commencer le compte à rebours d'une durée préprogrammée. Lorsque l'option *Arrêt thermique* est activée, le four ne commence à décompter le temps de consigne que lorsqu'est atteinte la température correspondante. En revanche, lorsque l'option *Arrêt thermique* est désactivée (*non)* et que s'applique l'option par défaut, le compte à rebours commence à courir dès que le bouton MARCHE/ARRÊT est actionné.

PROGRAMMATION DIFFÉRÉE

La programmation différée permet d'allumer le four à l'heure souhaitée et de faire fonctionner ce dernier suivant les paramètres préprogrammés.

Pour utiliser cette fonction, programmer d'abord les paramètres de fonctionnement souhaités, appuyer sur le bouton de programmation différée (16) puis sélectionner la date et l'heure de mise en marche du four. Une fois l'opération correspondante dûment validée, la ligne supérieure de l'écran du four indique que le four est programmé en précisant la date et l'heure de mise en marche prévues.

Pour annuler la programmation:

- Appuyer à nouveau sur le même bouton.
- Si le four est éteint ou a été mis en marche à l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT, la programmation est également automatiquement annulée.

Pour accéder à cette option, le four doit être allumé mais se trouver en mode ARRÊT.

START / STOP

Le four commence à fonctionner conformément aux données introduites relativement au mode de cuisson, à la température et au temps en appuyant une première fois sur le bouton START/STOP.

En appuyant à nouveau sur le bouton, le fonctionnement est interrompu et le four reste en pause.

Si un temps précis a été sélectionné, le fait d'appuyer une deuxième fois sur le bouton START/STOP interrompt la cuisson et réinitialise le temps conformément à la valeur préalablement sélectionnée.

FONCTIONNEMENT FOUR ADVANCE

Marche à suivre pour faire fonctionner un four FAGOR ADVANCE.

1. Appuyer sur le bouton ON (1).
2. Sélectionner le mode de cuisson (4).
3. Sélectionner le temps de cuisson (6).
4. Sélectionner la température de cuisson (8).
5. Sélectionner la fonction temps / thermo sonde / delta (10) (en option).
6. Appuyer sur le bouton START/STOP (19).

ENTRETIEN

NETTOYAGE MANUEL

Il est conseillé d'effectuer un nettoyage quotidien de la machine.

Pour effectuer le nettoyage, l'appareil doit toujours être éteint.

Pour le bon fonctionnement et la conservation de l'appareil, nettoyez-le tous les jours à l'aide de produits dégraissants spécifiques.

TRÈS IMPORTANT: **Ne** pas utiliser de détergents granuleux ou abrasifs, ni de jet d'eau pour nettoyer l'extérieur du four car ils peuvent endommager les composants internes de celui-ci.

Pour effectuer le **Nettoyage manuel**, l'appareil doit toujours être débranché.

Le **Nettoyage manuel** doit s'effectuer de la manière suivante :

1- Refroidissez le four jusqu'à 60 ºC, (utilisez la fonction refroidissement du four), puis retirez les résidus solides.

2- Pulvérisez le détergent uniformément à l'intérieur de la chambre.

3- Fermez la porte et laissez agir le détergent pendant 5 à 10 minutes (en fonction du type de salissures).

4- Continuez par un cycle de vapeur de 5 à 10 minutes, puis arrêtez et ouvrez la porte avec précaution.

ATTENTION ! : Les détergents sont hautement actifs; prenez donc toutes les précautions car ceux-ci peuvent irriter la peau et les yeux. Suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

6- Rincez abondamment à l'eau claire en utilisant, si vous le souhaitez, la douchette fournie.

Remarque: Les caractéristiques de conception de l'appareil permettent d'utiliser sans aucun risque de l'eau sur toutes les parties de la chambre de cuisson du four afin de le rincer et de le nettoyer parfaitement.

7- Séchez le four ; pour ce faire, vous pouvez utiliser le mode air chaud pendant 5 minutes. Puis, déconnectez l'alimentation, fermez les robinets d'arrivée d'eau et laissez la porte entrouverte pour que l'air se trouvant dans le four soit propre.

Si le nettoyage a lieu tous les jours, cette opération ne prend que 15 minutes, ce qui a l'avantage de permettre d'avoir un appareil en parfait état et prêt pour le travail du lendemain.

Le fait que la contreporte soit en verre rend son nettoyage très simple étant donné qu'elle se nettoie de la même façon et avec les mêmes produits que ceux qui sont utilisés pour nettoyer les cuisinières vitrocéramiques.

1- Utilisez la raclette pour enlever la graisse incrustée sur le verre.

2- Pulvérisez le produit sur le verre.

3- Passez un chiffon sur le verre.

Remarque : Ne pas utiliser de produits ou d'ustensiles pouvant rayer la surface en verre.

DYSFONCTIONNEMENTS

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, avant d'appeler le service d'assistance technique, vérifiez avec soin que :

- Les fusibles sont en bon état.
- La tension sur la machine est correcte
- La pression de l'eau du réseau est correcte.
- De la vapeur sort de la porte ; cela peut être dû au fait que le joint de la porte est sale. Dans ce cas, nettoyez-le.
- Si de l'eau coule sur le sol, il est possible que le dispositif de vidange de l'appareil soit obstrué. Dans ce cas, nettoyez-le en utilisant le bouchon se trouvant sur la partie inférieure de l'appareil.

  Ce modèle est équipé d'un programme d'autodiagnostic. En cas de panne, l'appareil est bloqué et un message d'erreur s'affiche sur les indicateurs numériques.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage professionnel et ne peut être utilisé que par un personnel qualifié.

TYPES DE DÉFAUTS

Lorsqu'une erreur se produit :

- Le signal sonore retentit de façon intermittente.
- Un message s'affiche de manière intermittente sur la ligne supérieure de l'afficheur.
- Si le bouton START/STOP est enfoncé, le message d'erreur reste présent mais l'alarme ne sonne plus.
- Pour effacer le message d'erreur de l'écran et faire cesser le signal sonore, déconnectez la tension du contrôleur ou éliminez la défaillance ayant entraîné l'erreur.
- Lorsque le défaut ayant entraîné l'erreur disparaît, les sorties recommencent à fonctionner normalement.

Les défauts pouvant apparaître sur le four et les messages s'affichant dans chaque cas, ainsi que les conséquences sur le fonctionnement du four sont détaillés ci-après :

E1 Capteur TC	
DESCRIPTION:	Sonde de la chambre en panne. -TC est en dehors de la gamme [-5..330].
CONSÉQUENCES:	Le four est complètement inopérant.
E2 Capteur TN	
DESCRIPTION:	Thermo sonde à cœur en panne. -TN est en dehors de la gamme [-10..330]
CONSÉQUENCES:	Les fonctions thermo sonde et delta sont désactivées.
E3 Capteur TV	
DESCRIPTION:	Sonde de vapeur en panne -TV est en dehors de la gamme [-5..330].
CONSÉQUENCES:	Il n'est possible de travailler qu'en mode *Convection* en omettant la condensation d'eau.
E4 Capteur TG	
DESCRIPTION:	Sonde de gaz en panne. - TG est en dehors de la gamme [-5..330].
CONSÉQUENCES:	Il n'est possible de travailler qu'en mode *Convection.*

E5: Niveau d'Eau	
DESCRIPTION	De l'eau est détectée au niveau maximum mais pas au niveau minimum.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode *Convection.*
E6: Erreur Calibrage	
DESCRIPTION	Il a été impossible de calibrer en 15 minutes.
CONSÉQUENCES	Le four continue à fonctionner normalement.
E7: Erreur A.E.	
DESCRIPTION	Un dysfonctionnement à l'entrée de fréquence du variateur (A.E) a été détectée. La connexion est coupée Si le moteur ne démarre pas dans les 10 secondes suivant la demande de mise en service. Si le moteur ne dépasse pas la vitesse de 500 tr/min dans les 20 secondes suivant la demande de mise en service.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E8: Manque d'Eau	
DESCRIPTION	Le VDV est en marche depuis 7 minutes ou plus et le niveau maximum n'est pas encore atteint.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode *Convection.*
E9: Err. Vidange	
DESCRIPTION	Le VDV est en marche depuis 1 minute ou plus et il ne bouge pas du niveau minimum.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode *Convection.*
E10: Erreur CV	
DESCRIPTION	À TG<93ºC, lorsque le CV agit, et en 3 minutes, le TG ne monte pas de 3 degrés ou plus.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode *Convection.*
E11: Erreur CC	
DESCRIPTION	Lorsque CC agit et qu'en 12 minutes TC ne monte pas de 3 degrés ou plus.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E12: Temp. Élevée	
DESCRIPTION	La NTC du contrôleur atteint 60 ºC, mais ne dépasse pas 70 ºC
CONSÉQUENCES	Le four fonctionne normalement et l'alarme ne retentit pas. Ce message est affiché pendant 3 s toutes les 30 s.
E13: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC ne répond pas au contrôle de gaz et se trouve à la vitesse maximum.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E14: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	

DESCRIPTION:	VCC ne répond pas au contrôle de gaz et est arrêté.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E15: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC ne répond pas au contrôle de gaz et ne stabilise pas la vitesse.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E16: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCV ne répond pas au contrôle de gaz et se trouve à la vitesse maximum.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode *Convection.*
E17: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCV ne répond pas au contrôle de gaz et est arrêté.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode *Convection.*
E18: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCV ne répond pas au contrôle de gaz et ne stabilise pas la vitesse.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode *Convection.*
E19: Erreur VCC2 (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC2 ne répond pas au contrôle de gaz et se trouve à la vitesse maximum.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement *inopérant*.
E20: Erreur VCC2 (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC2 ne répond pas au contrôle de gaz et est arrêté.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E21: Erreur VCC2 (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC2 ne répond pas au contrôle de gaz et ne stabilise pas la vitesse.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E22: Temp. Élevée	
DESCRIPTION	La NTC du contrôleur dépasse 70 ºC
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E23: Err. Cheminée	
DESCRIPTION	Moteur de la cheminée en panne
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E24: Hors service	
DESCRIPTION	Erreur de communication. La carte de chambre ne répond pas.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E25: Hors service	
DESCRIPTION	Erreur de communication. La carte de commandes ne répond pas.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E26: Connex Vapeur	

DESCRIPTION	Erreur de communication. La carte de chaudière ne répond pas.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode *Convection.*
E27: BMF GAZ1 (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	Erreur de communication. La carte de gaz ne répond pas.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E28: BMF GAZ2 (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	Erreur de communication. La deuxième carte de gaz ne répond pas.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque la durée de vie de ce produit touche à sa fin, ne pas le jeter dans un conteneur à déchets standard mais le déposer dans un point de collecte spécifique destiné aux déchets électriques et aux équipements électroniques usagés en vue de son ultérieur recyclage.

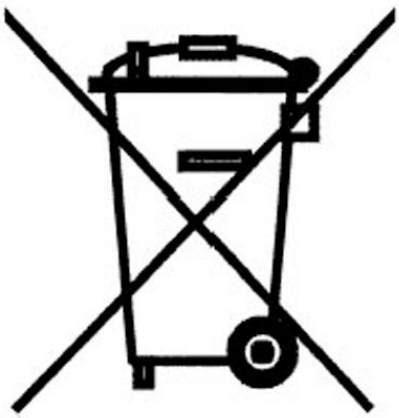
Cette précaution à prendre est confirmée par le symbole figurant sur le produit, le manuel de l'utilisateur ou l'emballage.

En fonction de leurs caractéristiques les matériaux peuvent être recyclés. Grâce au recyclage et à d'autres formes de traitement des déchets électriques et des équipements électroniques, vous pouvez contribuer de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples renseignements concernant le point de collecte le plus proche de chez vous, veuillez contacter les collectivités locales.

Pour protéger l'environnement, une fois votre appareil arrivé en fin de vie, déposez-le dans des lieux prévus à cet effet conformément à la législation en vigueur.

REMARQUE : LE DÉTENTEUR FINAL DES RÉSIDUS D'EMBALLAGE EST RESPONSABLE DE LEUR GESTION FINALE.



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

ADVANCE

MODELLI	**AG-061**	**AE -061**
	AG-101	**AE-101**
	AG-102	**AE-102**
	AG-201	**AE-201**
	AG-202	**AE-202**

12045298

GENTILE CLIENTE

La ringraziamo per la fiducia mostrata nei confronti della nostra marca per acquistare un apparecchio di uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorrere del tempo, sarà completamente soddisfatto del Suo acquisto.

La preghiamo di prendersi qualche minuto e, con il presente manuale, si avvici all'apparecchio e "Buon lavoro!": le informazioni grafiche facilmente comprensibili sostituiscono i fogli pieni di testo.

Ciò nonostante, La consigliamo di studiare attentamente il presente manuale redatto dai responsabili di cucina della FAGOR, per ottenere i massimi vantaggi dalle molteplici possibilità che offre l'apparecchio.

ConserVi questo manuale vicino all'apparecchio e in un luogo sempre accessibile.

Infine, Le auguriamo un enorme successo e grandi soddisfazioni con il Suo nuovo forno.

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

B\ Santxolopetegi, 22 Aptdo. 17

20560 Oñati (Gipuzkoa/Spain)

INDICE

INDICE **83**

ELEMENTI DI COMANDO **84**

ON/OFF 84
SCHERMO 85
TESTO PER LE INFORMAZIONI GENERALI 85
SELEZIONE DEI MODI DI COTTURA VISUAL 86
SELEZIONE TEMPERATURA E TEMPO / ASTA / DELTA 86
SELEZIONE DELTA *87*
SELEZIONE TEMPO *87*
FUNZIONE ASTA SONDA NUCLEO *88*
SELEZIONE POTENZA / VELOCITÀ 89
FUNZIONI AUSILIARIE 89
COOL DOWN *89*
TASTO UMIDIFICATORE *90*
INDICATORE DISINCROSTAZIONE *90*
INDICATORE BLOCCO BRUCIATORE (MODELLI GAS) 92
SELETTORE DI CONFIGURAZIONE 92
PROGRAMMAZIONE RITARDATA 92
START / STOP 93

FUNZIONAMENTO FORNO ADVANCE **93**

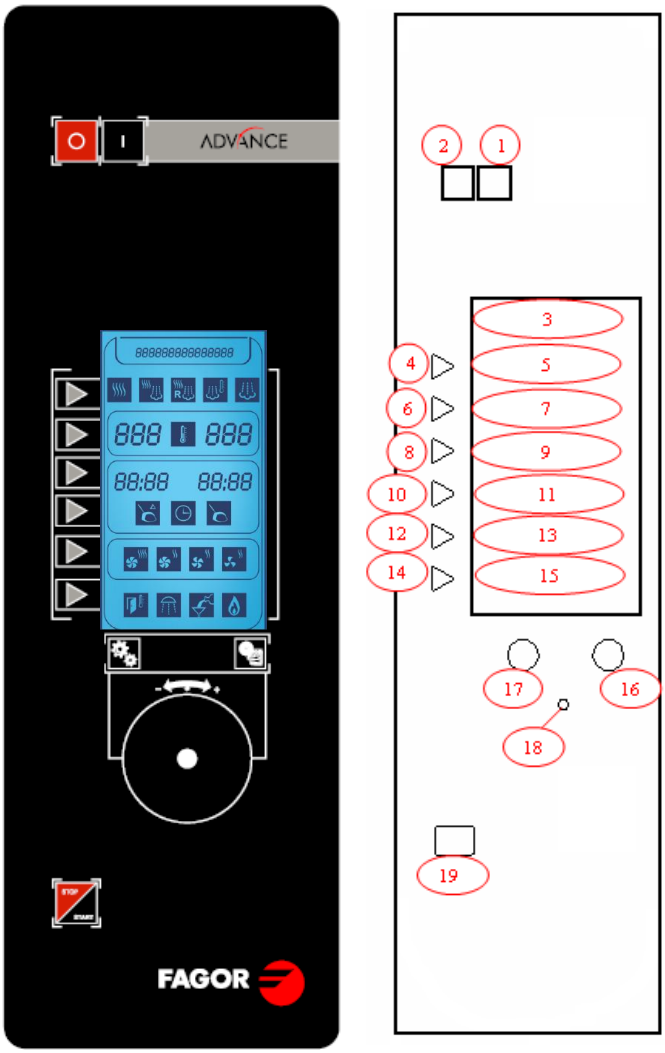
MANUTENZIONE **94**

PULIZIA MANUALE 94
IRREGOLARITÀ 95

TIPO DI GUASTO **96**

RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE **100**

ELEMENTI DI COMANDO



1- Accensione del forno
2- Spegnimento del forno
3- Testo per le informazioni generali
4- Selezione modo cottura.
5- Indicatore modo cottura.
6- Selettore del valore prefissato della Tª.
7- Indicatore della temperatura camera / Valore prefissato Tª camera.
8- Selettore del valore prefissato del tempo o Tª nucleo.
9- Indicatore del tempo restante o Tª nucleo / valore prefissato del tempo o Tª nucleo.
10- Selettore funzione (tempo / asta / delta).
11- Indicatore funzione (tempo / asata /delta).
12- Selettore Potenza / Velocità.
13- Indicatore Potenza / Velocità.
14- Selettore opzioni speciali.
15- Indicatore opzioni speciali.
16- Selettore programmazione ritardata.
17- Selettore di configurazione.
18- Selettore generale.
19- Tasto Start / Stop.

ON/OFF

L'accensione/spegnimento del forno si realizza tramite l'interruttore generale ON/OFF. Ogni volta che si accende il forno, compaiono i valori usati durante l'ultima esecuzione, invece se si tratta della prima volta che si accende il forno si useranno i valori per difetto.

SCHERMO

TESTO PER LE INFORMAZIONI GENERALI

Testo abilitato per mostrare informazioni di diverso tipo:

- Caselle di configurazione
- Programmazione ritardata
- Avviso (Sportello aperto, caricare cibi,…)
- Errori
- Stato del forno (Cucinando o Fermo). Quest'informazione, comparirà ogni volta che non si deve mostrare nessuno dei punti precedenti.

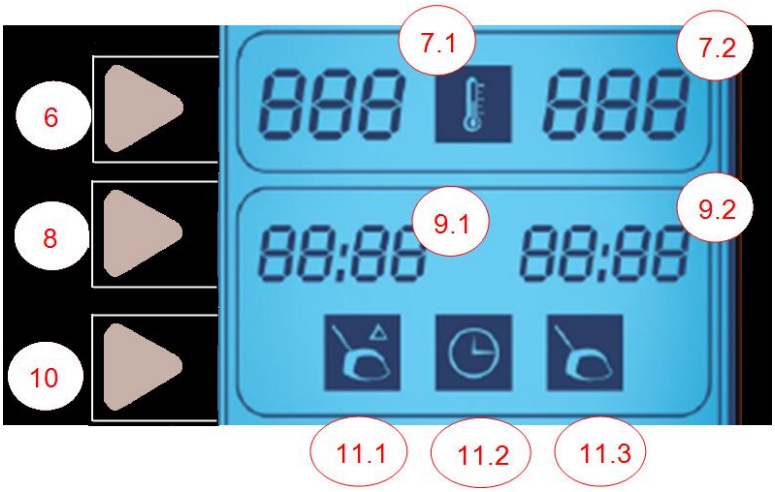
SELEZIONE DEI MODI DI COTTURA VISUAL

Se si preme il selettore sul modo di cottura (tasto 4) resta attivata l'opzione del selettore di modo. In questa situazione e girando il selettore generale 18, si seleziona il modo di cottura prescelto. Affinché l'opzione selezionata resta selezionata, premere il tasto di opzione generale o selettore di modo cottura.

- 4 SELETTORE MODO COTTURA.
- 5.1 CONVEZIONE: Il riscaldamento avviene solo con aria calda (calore secco).
- 5.2 MISTO: Il riscaldamento avviene tramite aria calda e vapore contemporaneamente, però con più potenza nell'aria calda.
- 5.3 RIGENERAZIONE: Il riscaldamento avviene tramite aria calda e vapore contemporaneamente, però con più potenza nel vapore.
- 5.4 VAPORE REGOLABILE: Il riscaldamento è tramite il vapore e si può selezionare la temperatura prescelta da 35 fino a 125ºC.
- 5.5 VAPORE: Il riscaldamento è generato dal vapore di acqua a 99ºC e a pressione atmosferica, prodotta da un generatore di vapore.

La cappa si apre automaticamente nel modo convezione invece in tutti gli altri modi resta chiusa.

SELEZIONE TEMPERATURA E TEMPO / ASTA / DELTA



SELEZIONE DELTA

Differenza tra la temperatura del nucleo e quella del forno.

Per selezionarla, premere il selettore di funzione 10. Tutte le opzioni si illuminano mantenendosi intermittente l'opzione selezionata. Girando il selettore generale 18, cambiare la selezione e scegliere l'opzione delta (11.1). Una volta selezionata l'opzione, si convalida sia premendo il selettore di funzione oppure con il selettore generale.

Con la funzione delta, la temperatura del forno è sempre 50ºC superiore a quella registrata dalla sonda nucleo.

Una volta selezionata la funzione delta, inserire l'asta nel cibo e chiudere il forno.

Con l'indicatore 9.2, si indica la Tª del nucleo con il quale si vuole cucinare l'alimento. Per modificarla, premere il selettore del valore prefissato del tempo/Tª nucleo (8) e modificare il valore con il selettore generale. Per convalidare di nuovo il valore della temperatura per la funzione delta, premere il selettore del valore prefissato del tempo / Tª nucleo (8) o il selettore generale (18).

Nell'indicatore 9.1, si indica la Tª reale al centro dell'alimento.

L'indicatore 7.2 indica 50º in più che la Tª nucleo reale (9.1) e l'indicatore 7.1 la Tª reale del forno.

Successivamente, selezionare il modo di cottura come è stato indicato nell'apparecchio precedente.

Una volta selezionati i parametri, premere i tasto start/stop (19) e il forno inizierà a funzionare.

Il rango delle temperature con le quali si può lavorare nel modo delta, sono le seguenti:

- Convezione 0ºC-99ºC
- Misto 0ºC-99ºC
- Rigenerazione 0ºC-99ºC
- Vapore caldo 0ºC-99ºC
- Vapore 0ºC-49ºC

SELEZIONE TEMPO

Per selezionare la funzione tempo, premere il selettore di funzione 10. Tutte le opzioni s'illuminano mantenendosi intermittente l'opzione selezionata. Girando il selettore generale 18, cambiare la selezione e scegliere l'opzione del tempo (11.2). Una volta selezionata l'opzione, si convalida sia premendo il selettore di funzione oppure con il selettore generale.

Il tempo di cottura, si seleziona premendo il selettore di tempo (8) e girando il selettore generale fino ad ottenere il tempo prescelto. Il valore si conferma premendo di nuovo il selettore di tempo (8) oppure premendo il selettore generale 18.

Quando il tempo raggiunge lo 0, il numero inizia a lampeggiare, suona l'allarme e la spia lampeggia al ritmo dell'allarme fino a quando si apre lo sportello o dopo 30 secondi. Se la porta non si apre, l'avviso acustico/visivo continua in sessioni di 30 secondi ogni 3 minuti.

La temperatura del forno, si seleziona premendo il selettore del valore prefissato della temperatura (6) e girando il selettore generale fino ad avere la temperatura prescelta. Il valore si conferma premendo di nuovo il selettore di tempo (6) oppure premendo il selettore generale (18)

La temperatura reale del forno compare sull'indicatore 7.1.

Il contatore del tempo (conteggio all'indietro) compare sull'indicatore 9.1.

Dopo aver selezionato il modo di cottura e chiuso lo sportello, premere i tasto start/stop (19) e il forno inizierà a funzionare con i parametri indicati.

Di seguito, si mostra il rango della temperatura e il valore per difetto per ogni modo di funzionamento:

- Convezione: Rango [20..300]. 160 per difetto.
- Misto: Rango [20..250]. 140 per difetto.
- Rigenerazione: Rango [20..180]. 120 per difetto.
- Valore regolabile: Rango [35..125]. 80 per difetto.
- Vapore: Rango [99]. 99 per difetto.

FUNZIONE ASTA SONDA NUCLEO

Per selezionarla, premere il selettore di funzione 10. Tutte le opzioni si illuminano mantenendosi intermittente l'opzione selezionata. Girando il selettore generale 18, cambiare la selezione e scegliere l'opzione asta sonda (11.3). Una volta selezionata l'opzione, si convalida sia premendo il selettore di funzione oppure il selettore generale.

Una volta selezionata la funzione asta sonda nucleo, inserire l'asta nel cibo e chiudere il forno.

Con l'indicatore 9.2, si indica la Tª del nucleo con il quale si vuole cucinare l'alimento. Per modificarla, premere il selettore del valore prefissato del tempo/Tª nucleo (8) e modificare il valore con il selettore generale. Per convalidare di nuovo il valore della temperatura per la funzione sonda nucleo, premere il selettore del valore prefissato del tempo / Tª nucleo (8) o il selettore generale (18).

Nell'indicatore 9.1, si indica la Tª reale al centro dell'alimento.

Per selezionare la temperatura del forno, premere il selettore del valore prefissato della Tª (6) e selezionare la temperatura prescelta girando il selettore generale 18. Convalidare la temperatura premendo il selettore di funzione o premendo il selettore generale.

Nell'indicatore 7.1, si indica la Tª reale al centro dell'alimento.

Successivamente, selezionare il modo di cottura, così è stato indicato nell'apparecchio precedente.

Una volta selezionati i parametri, premere i tasto start/stop (19) e il forno inizierà a funzionare.

Il rango delle temperature con le quali si può lavorare nel modo asta sonda nucleo, sono le seguenti:

- Convezione: Rango [20..300].
- Misto: Rango [20..250].
- Rigenerazione: Rango [20..180].
- Valore regolabile: Rango [35..125].
- Vapore: Rango [99]..

SELEZIONE POTENZA / VELOCITÀ

12. Selettore di potenza / velocità

13.1. Indicatore di potenza massima / velocità massima

13.2. Indicatore di potenza media / velocità massima

13.3. Indicatore di potenza media / velocità media

13.4. Indicatore di potenza media / velocità minima

FUNZIONI AUSILIARIE

14. Selettore opzioni speciali

15.1. Indicatore Cool down

15.2. Indicatore umidificatore

15.3. Indicatore disincrostazione

15.4. Indicatore blocco bruciatore (modelli GAS)

COOL DOWN

Per raffreddare la camera di cottura realizzare quanto segue:

Mentre lo sportello è chiuso e la temperatura del forno è superiore a 45ºC, premere il selettore per le funzioni speciali 14 (COOL DOWN). Tutte le opzioni speciali si illuminano e con il selettore generale (18) selezionare l'opzione COOL DOWN (15.1). Convalidare l'opzione premendo il selettore di tempo (14) oppure premendo il selettore generale (18)

Successivamente, aprire lo sportello.

La turbina si accende. Quando la temperatura della camera raggiunge i 45ºC, si ferma automaticamente.

Il ciclo di raffreddamento si arresta premendo di nuovo il tasto 19 o chiudendo lo sportello, e l'indicatore cool down si spegne.

Avvertenza: **Non** raffreddare il forno applicando direttamente acqua fredda nella vasca.

MISURE DI SICUREZZA: Durante questo ciclo il copriventilatore e le guide della teglia, devono essere ben ancorati nella loro posizione.

La camera di cottura **non** deve essere raffreddata con acqua fredda.

TASTO UMIDIFICATORE

Per attivare l'umidificatore, premere il selettore per le opzioni speciali (14). Tutte le opzioni speciali si illuminano e con il selettore generale (18), selezionare l'opzione TASTO UMIDIFICATORE (15.2). Convalidare l'opzione premendo il selettore di tempo (14) oppure premendo il selettore generale (18)

L'ingresso di umidità funziona solo se lo sportello è chiuso e il forno è sul modo Start (se si trova sul modo Stop non terrà conto del segnale).

Con questa funzione si ottiene un'ottima elevazione dei prodotti di panetteria grazie all'introduzione rapida di umidità.

Soffice lucentezza dei prodotti infornati.

Si consiglia di usare dei periodi di tempo brevi.

INDICATORE DISINCROSTAZIONE

Quando il forno rileva automaticamente un eccesso di calcare nei condotti, informa tramite lo schermo (testo informativo generale 3) della necessità di disincrostare.

Sullo schermo compare l'avviso di DISINCROSTAZIONE che lampeggia, e si tratta di uno sfarfallamento sempre più rapido secondo le esigenze di disincrostazione, potendo trasformarsi in un messaggio continuo quando la disincrostazione è obbligatoria (quando si giunge a questo caso il forno funziona in convezione).

La disincrostazione, è una funzione che realizza il SAT, quindi nel caso in cui è necessaria la disincrostazione, Vi preghiamo di contattare il tecnico di manutenzione.

Per disincrostare, accedere alla funzione premendo il selettore per le funzioni speciali e selezionando l'opzione disincrostazione (15.3). L'opzione si convalida premendo il selettore per le funzioni speciali (14) oppure premendo il selettore generale 18.

Sullo schermo compare il messaggio "SELEC TEMPO" e si dovrà selezionare il valore di tempo preferito per disincrostare il generatore di vapore, compreso tra 30 e 480 (per difetto 120 minuti). Convalidare il valore di tempo tramite il selettore generale. Attendere 3 minuti.

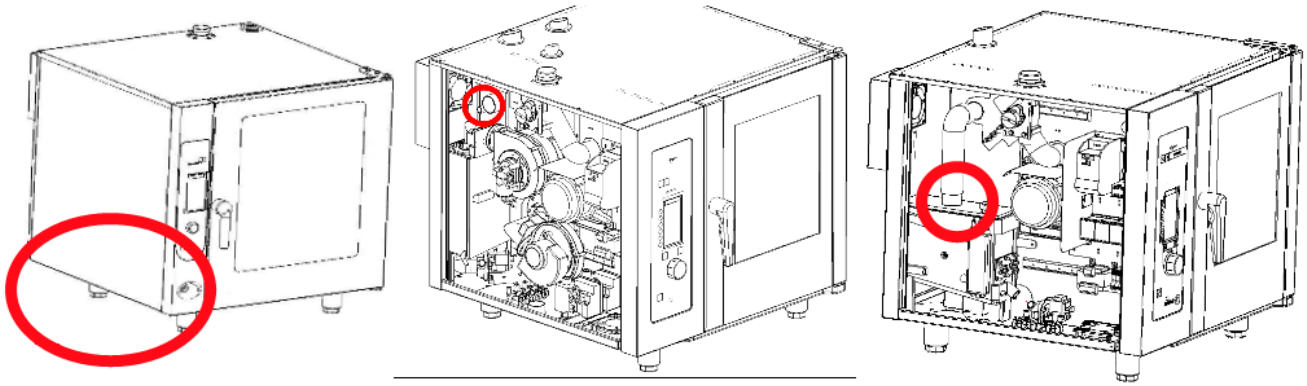
Sullo schermo compare il messaggio "SPRUZZO DISINCROS".

Rilasciando il pannello laterale del forno per accedere al generatore di vapore. Rilasciare il corrugato produzione di vapore del tubo del generatore (Fig. 10) e inserire il decalcificante nel generatore di vapore.

Convalidare la disincrostazione con il selettore generale.

Durante la disincrostazione, lo schermo indica il testo "FX DISINCROSTARE" e il tempo restante dell'operazione, e la X corrisponde alla fase in cui si trova il processo.

Una volta conclusa la disincrostazione, lo schermo indica il testo "FINE DISINCROS".



Per realizzare la decalcificazione, inserire il prodotto chimico nelle quantità indicate dal fabbricante.

Il volume di ciascun generatore è di:

	AE-APE	AG-APG
061	**3,25 litros**	**7,3 litros**
101	**5.5 litros**	**7,3 litros**
201	**7 litros**	**12,3 litros**
102	**7 litros**	**12,3 litros**
202	**11,7 litros**	**15,3 litros**

Si consiglia un prodotto a base fosforica con una concentrazione del 30-40%.

Con questa concentrazione, si consiglia di inserire un 25% del volume del generatore. In ogni caso, seguire le istruzione del fornitore del chimico.

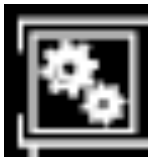
INDICATORE BLOCCO BRUCIATORE (modelli GAS)

I bruciatori a gas possono restare bloccati per diversi motivi. In questa situazione, l'indicatore di blocco del bruciatore si accende e avvisa che è necessario sbloccare.

Il testo sulle informazioni generali, avvisa che il bruciatore è bloccato.

Per sbloccare, accendere l'indicatore di blocco bruciatore premendo il selettore delle opzioni generali (14). In questo momento tutte le icone si accenderanno e girando il selettore generale (18) selezionare l'indicatore di blocco bruciatore (15.4). Convalidare l'opzione premendo il selettore delle opzioni speciali (14) oppure premendo il selettore generale (18)

SELETTORE DI CONFIGURAZIONE



Tramite il selettore di configurazione si possono modificare certi parametri determinati

- Lingua: Selezionare la lingua prescelta. Spagnolo per difetto.
- Configurare Data e Ora: Configurazione della data e dell'ora del momento.
- Configurare Delta: Permette selezionare il valore che si vuole assegnare a delta, valore sempre usato quando si lavora sulla funzione delta. Il rango di delta sarà da 20 a 80, dove 50 è il valore per difetto.
- Configurare la scala della temperatura: Permette selezionare la scala in cui si vuole visualizzare la temperatura, ºC (per difetto) o ºF.
- Arresto termico: Quest'opzione permette configurare il funzionamento del temporizzatore, ossia quando deve iniziare il conteggio all'indietro di una temporizzazione realizzata. Se la *Arresto termico* si attiva, il forno inizierà a scontare il tempo prefissato fino a quando l'apparecchio raggiunge la temperatura prefissata. Altrimenti si inserisce *Arresto termico* su NO, opzione per difetto, il conteggio all'indietro inizierà appena si preme il tasto START/STOP.

PROGRAMMAZIONE RITARDATA

L'accesso alla programmazione ritardata, permette di accendere il forno nell'ora prescelta con i parametri configurati.

Per questo, innanzitutto bisogna configurare il forno con i parametri prescelti, premere il tasto di programmazione ritardata (16) e selezionare la data e l'ora iniziali. Una volta convalidato, il testo superiore indicherà che il forno è programmato, mostrando la data e l'ora d'inizio.

Per annullare la programmazione realizzata:

- Premere di nuovo lo stesso tasto
- Se il forno è spento o inserito su avvio con il tasto START/STOP, anche la programmazione sarà annullata.

Per accedere a quest'opzione, il forno deve essere acceso però su modo STOP.

START / STOP

Il forno inizia a eseguire le istruzioni programmate nei modi di cottura, di temperatura e di tempo quando si preme per la prima volta il tasto START/STOP.

Premendo di nuovo, s'interrompe il funzionamento restando in pausa.

Nel caso in cui è stato selezionato un tempo determinato, premendo una seconda volta il tasto START/STOP significa interrompere la cottura e si rilancia il tempo dal valore selezionato prima.

FUNZIONAMENTO FORNO ADVANCE

Passi da seguire per avviare un forno FAGOR ADVANCE

1. Premere il tasto ON (1).
2. Selezionare il modo di cottura (4).
3. Selezionare il tempo di lavoro (6).
4. Selezionare la temperatura di lavoro (8).
5. Selezionare funzione tempo/asta/delta (10) (opzionale).
6. Premere il tasto START/STOP (19).

MANUTENZIONE

PULIZIA MANUALE

Si raccomanda una pulizia giornaliera della macchina.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate sempre con l'apparecchio spento.

Per il buon funzionamento e conservazione dell'apparecchio, pulire giornalmente con dei prodotti sgrassanti specifici.

MOLTO IMPORTANTE: Per la pulizia esterna dell'apparecchio, **non** si devono usare detergenti arenosi o abrasivi oppure acqua a spruzzo, poiché potrebbero danneggiare i suoi componenti interni.

La **Pulizia Manuale** deve essere realizzata sempre con l'apparecchio spento.

La **Pulizia Manuale** deve essere realizzata nel seguente modo:

1º Raffreddare il forno fino a 60ºC, (usare la funzione di raffreddamento del forno), e poi eliminare tutti i residui solidi.

2º Cospargere uniformemente l'interno della camera con il detergente.

3º Chiudere lo sportello e lasciare agire il detergente per 5 o 10 minuti (a secondo del tipo di sporco).

4º Continuare con un ciclo di vapore per 5 o 10 minuti, poi fermare e aprire lo sportello con cautela.

ATTENZIONE: I detergenti sono altamente attivi, per cui fare molta attenzione, poiché potrebbero causare irritazioni cutanee e negli occhi. Seguire attentamente le istruzioni del fabbricante.

6º Risciacquare con abbondante acqua, si può usare la doccetta annessa all'apparecchio.

Nota: Per le caratteristiche del disegno dell'apparecchio, si può versare dell'acqua in tutte le zone della camera di cottura del forno senza nessun rischio, per un risciacquo e una pulizia a fondo perfette.

7º Per asciugare il forno, si può usare il modo convezione per 5 minuti. Successivamente, scollegare l'alimentazione, chiudere i rubinetti di arresto dell'acqua e lasciare socchiuso lo sportello per purificare l'aria all'interno del forno.

Se la pulizia si realizza giornalmente, l'operazione sarà più breve e saranno necessari solo 15 minuti, con il vantaggio di avere un apparecchio in perfetto stato e pronto per essere usato il giorno successivo.

Il controsportello di vetro si pulisce facilmente, nello stesso modo e con i stessi prodotti usati per pulire le cucine in vetroceramica.

1º Usare un raschietto per togliere il grasso incrostato sul vetro.

2º Cospargere il prodotto sul vetro.

3º Passare un panno su tutta la superficie del vetro.

Nota: **Non** usare prodotti o utensili che potrebbero graffiare la superficie del vetro.

IRREGOLARITÀ

Nel caso di guasti o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, si prega di controllare attentamente che:

- I fusibili sono montati correttamente.
- Vi sia la giusta tensione nella macchina
- La pressione della rete idrica è corretta.
- Dallo sportello esce del vapore, forse perché la guarnizione dello sportello è sporca, in questo caso pulire.
- Se si osserva che cade dell'acqua sul pavimento è possibile che lo scarico dell'apparecchio sia ostruito, in tal caso procedere alla sua pulizia, dal tappo che si trova sulla parte inferiore dell'apparecchio.

  Questo modello è dotato di un programma di autodiagnosi, che in caso di guasto dell'apparecchio resta bloccato e negli indicatori digitali compare un messaggio di errore.

Quest'apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato esclusivamente da personale qualificato.

TIPO DI GUASTO

Quando si verifica un errore:

- Il campanello suona in modo intermittente.
- Nel testo superore del display compare un messaggio in modo intermittente.
- Se si preme sul tasto START/STOP, il messaggio di errore resta però il campanello smette di suonare.
- Per cancellare il messaggio di errore e interrompere l'allarme acustico, si deve scollegare la tensione del controllore o far scomparire il guasto che ha provocato l'errore.
- Quando il guasto che provoca l'errore scompare, le uscite continuano a funzionare normalmente.

Qui di seguito, si mostrano gli errori che potrebbero verificarsi nel forno, indicando il messaggio che si visualizzerà in ciascun caso e le conseguenze sul funzionamento del forno.

TESTO INDICATIVO ERRORE

E1 Sensor TC	
DESCRIZIONE:	Sonda della camera rotta. -Il TC è fuori rango [-5..330]
CONSEGUENZE:	Il forno resta completamente disattivato.
E2 Sensor TN	
DESCRIZIONE:	Sonda del nucleo rotta. Il TN è fuori rango [-10..330]
CONSEGUENZE:	Si disattivano le funzioni asta e delta.
E3 Sensor TV	
DESCRIZIONE:	Sonda del vapore rotta. Il TV è fuori rango [-5..330]
CONSEGUENZE:	Si può lavorare solo sul modo *Convezione*, omettendo la condensazione dell'acqua.
E4 Sensor TG	
DESCRIZIONE:	Sonda del gas rotta. Il TG è fuori rango [-5..330]
CONSEGUENZE:	Si può lavorare solo sul modo *Convezione*

E5: Livello Acqua	
DESCRIZIONE	Si rileva acqua nel livello massimo e nonostante ciò non si rileva nel livello minimo.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo *Convezione*
E6: Errore Calibrato	
DESCRIZIONE	Non si è riusciti a calibrare in 15 secondi.
CONSEGUENZE	Il forno continua a funzionare normalmente.
E7: Error A.E.	
DESCRIZIONE	Si rileva che l'entrata di frequenza del variatore (A.E) non funziona. La connessione è interrotta Se il motore non si avvia prima di 10 secondi successivi alla richiesta di avviamento. Se non supera la velocità di 500 rpm prima di 20 secondi successivi alla richiesta di avviamento.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E8: Manca Acqua	
DESCRIZIONE	Si rileva che VDV è avviato da 7 o più minuti e non si raggiunge il livello massimo.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo *Convezione.*
E9: Err. Scarico	
DESCRIZIONE	Si rileva che il VAC è avviato da 1 o più minuti e non si raggiunge il livello minimo.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo *Convezione*
E10: Guasto CV	
DESCRIZIONE	Se TG<93ºC, quando funziona CV, e in 3 minuti, TG non aumenta 3 o più gradi.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo *Convezione.*
E11: Guasto CC	
DESCRIZIONE	Agisce CC per 12 minuti e TC non aumenta di 3 o più gradi.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E12: Temp. Alta	
DESCRIZIONE	L'NTC del regolatore raggiunge i 60ºC, però non supera i 70ºC
CONSEGUENZE	Il forno funziona normalmente e non suona il campanello. Comparirà questo messaggio per 3" ogni 30".
E13: Guasto VCC (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCC non risponde al comando del gas ed è sulla massima velocità.

CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E14: Guasto VCC (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE:	VCC non risponde al comando del gas ed è fermo.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E15: Guasto VCC (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCC non risponde al comando del gas e non si stabilizza la velocità.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E16: Guasto VCV (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCV non risponde al comando del gas ed è sulla massima velocità.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo Convezione.
E17: Guasto VCV (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCV non risponde al comando del gas ed è fermo.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo *Convezione.*
E18: Guasto VCV (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCV non risponde al comando del gas e non si stabilizza la velocità.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo *Convezione.*
E19: Guasto VCC2 (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCC2 non risponde al comando del gas ed è sulla massima velocità.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente *disattivato*.
E20: Guasto VCC2 (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCC2 non risponde al comando del gas ed è fermo.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E21: Guasto VCC2 (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCC2 non risponde al comando del gas e non si stabilizza la velocità.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E22: Temp. Alta	
DESCRIZIONE	L'NTC del regolatore supera i 70ºC
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E23: Err. Cappa	
DESCRIZIONE	Motore della cappa di scarico rotta
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E24: Fuori servizio	
DESCRIZIONE	Errore di comunicazione. La scheda della camera non risponde.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E25: Fuori servizio	

DESCRIZIONE	Errore di comunicazione. La scheda del portacomandi non risponde.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E26: Conex Vapor	
DESCRIZIONE	Errore di comunicazione. La scheda della caldaia non risponde.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo *Convezione.*
E27: BMF GAS1 (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	Errore di comunicazione. La scheda del gas non risponde.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E28: BMF GAS2 (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	Errore di comunicazione. La seconda scheda del gas non risponde.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.

RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine della vita utile di questo prodotto, si prega di non gettarlo in un contenitore standard per i rifiuti, bensì in un punto di raccolta specifico per i rifiuti elettrici e le apparecchiature elettroniche per essere riciclato.

Ciò è confermato dal simbolo che si trova sul prodotto, nel manuale per l'utente e sulla confezione.

In base alle proprie caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri modi di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici si può contribuire in modo significativo ad aiutare e proteggere l'ambiente.

Mettetevi in contatto con le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni sui punti di raccolta più vicini.

Per preservare l'ambiente, successivamente alla vita utile del vostro prodotto, depositarlo in uno dei punti destinati a ciò in accordo con la legislazione vigente in materia.

NOTA: IL PROPRIETARIO DEI RESIDUI DELL'IMBALLAGGIO È RESPONSABILE DELLA LORO GESTIONE FINALE.